



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 284]
No. 284]

नई दिल्ली, सोमवार, जून 16, 2003/ज्येष्ठ 26, 1925
NEW DELHI, MONDAY, JUNE 16, 2003/JYAISTHA 26, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 16 जून, 2003

सा.का.नि. 489(अ).— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों, जिन्हें केन्द्रीय सरकार केन्द्रीय खाद्य मानक समिति के साथ परामर्श करने के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाये जाने का प्रस्ताव करती है, निम्नलिखित प्रारूप उक्त धारा की अपेक्षानुसार उनके द्वारा प्रभावित होने की संभावना वाले सभी व्यक्तियों की सूचनार्थ प्रकाशित किया जाता है, और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से जिस उस को राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता के लिए उपलब्ध करायी जाती हैं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जायेगा;

आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जाएं।

उस आक्षेप और सुझाव पर जो किसी भी व्यक्ति से उक्त नियमों के संबंध में इस प्रकार निर्दिष्ट समयावधि की समाप्ति से पहले प्राप्त हो, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जायेगा।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2003 है।

(2) ये राजपत्र में उनके अन्तिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् 'उक्त नियम' कहा गया है), में,

(i) नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट ख उस परिशिष्ट में यथा परिभाषित रूप में है" शब्दों के स्थान पर "इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ उन परिशिष्टों में यथा परिभाषित रूप में " शब्द रख जाएंगे।

(ii) परिशिष्ट 'ख' में, मद क 16.01 से क. 16.16 के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, था :-

क. 16.01 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत फल (डिब्बा बंद/बोतल बंद/लचीले पैकेटों में बंद/अजर्म विधि से बंद पैकेट में बंद) से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें ठोस,

पके हुए, निर्जलित, ताज़े अथवा शीत-भंडारण में रखे हुए, छिलका रहित अथवा छिलकायुक्त, पहले से पैक किए गए, साबुत, आधे अथवा फलों के कटे टुकड़ों से प्राप्त किया जाता है तथा जिन्हें किसी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है और डिब्बे में सील करने से पहले अथवा बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि फलों को सड़ने से रोका जा सके। इसमें पानी, फलों का रस, शुष्क अथवा तरल पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, वासक योज्यक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई भी अन्य सामग्री हो सकती है। पैकिंग माध्यम को इसकी स्ट्रेंथ सहित, लेबल पर घोषित किया जाएगा। इसमें वे खाद्य योग्य हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट ग में दी गई है। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों को निचोड़ने के बाद उनका वजन नीचे दिए गए वजन से कम नहीं होगा:-

- | | |
|---------------------------|---|
| (1) तरल पैक | डिब्बे की जल क्षमता के 50.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (2) ठोस पैक | |
| (क) उष्णकटिबन्धीय फल सलाद | डिब्बे की जल क्षमता के 70.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ख) अनानास | डिब्बे की जल क्षमता के 75.0 प्रतिशत से कम नहीं। |
| (ग) अन्य फल | डिब्बे की जल क्षमता के 80.0 प्रतिशत से कम नहीं। |

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.02 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत फ्रूट कॉकटेल (डिब्बाबंद, बोतलबंद पोली पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद) से मौलिक फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसमें नीचे निर्दिष्ट किए गए ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक फल मिलाए जा सकते हैं। ये फल ताजे, शीत भंडारण में रखे हुए निर्जलित अथवा पहले से ही प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त पैकिंग माध्यम से पैक किया जा सकता है और डिब्बे में सीलबंद किए जाने से पहले अथवा बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी स्ट्रैंथ सहित लेबल पर की जाएगी।

फल निम्न प्रकार के होंगे और उन्हें सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध फल के लिए लागू होने वाली किसी भी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है।

आड़ू= प्रजाति प्रूनस पर्सिका एल. का कोई भी प्रकार, विलगस्टोन और फ्रीस्टोन सहित किन्तु, छिलका रहित व गुठली रहित नेक्टरीन को छोड़कर।

नाशपाती- प्रजाति पाइरस कॉम्प्यूनिस एल. अथवा पाइरस सीनॉन्सिस एल. की कोई भी किस्म, छिलका-रहित व बीजरहित।

अनानास- अनानास कोमोसस एल. प्रजाति की कोई भी किस्म, छिलका रहित व बीज रहित।

चेरी- प्रूनस सेरासस एल. प्रजाति अथवा एविअर्न प्रजाति का कोई भी किस्म, आधे या साबुत, गुठलीरहित अथवा गुठलीयुक्त।

अंगूर- वाइटिस विनिफेरा एल. अथवा वाइटिस लेब्रुस्का एल. की कोई भी बीज रहित किस्म, साबुत।

उत्पाद को 'पाँच फल अथवा चार फ्रूट-फल कॉकटेल' से पैक किया जा सकता है।

उत्पाद में सभी फलों के कुल निचुड़े वजन के संबंध में व्याप्तिक निचुड़े फल वजन के आधार पर निम्नलिखित अनुपात में फल होंगे :-

फलों के नाम	5 फल-फल कॉकटेल	चार फल-फल कॉकटेल
आड़ू	30% से 50%	30% से 50%
नाशपाती	25% से 45%	25% से 45%
अनानास	6% से 16%	6% से 25%-और कोई भी-एक
अंगूर	6% से 20%	6% से 20% अथवा
चेरी	2% से 6%	2% से 15%

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योजक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.03 थर्मल रूप से प्रसंस्कृत उष्णकटिबंधीय फ्रूट कॉकटेल/फ्रूट सलाद (डिब्बाबंद, बोतलबंद, पोली पैक में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकट में बंद) से मौलिक फलों के मिश्रण से तैयार वह उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें नीचे विनिर्दिष्ट ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक डाले जा सकते हैं। ऐसे फल ताजे, शीत भंडारण में रखे हुए निर्जलित अथवा पहले से प्रसंस्कृत हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी भी उपयुक्त, पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है और डिब्बे में सील करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। पैकिंग माध्यम की घोषणा उसकी स्ट्रैंथ सहित लेबल पर की जाएगी।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योजक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद का वजन, उसे निचोड़ने के बाद, निम्नलिखित प्रतिशतताओं से कम नहीं होगा, जिन्हें 20 डिग्री सेल्सियस पर उस आसवित जल के वजन के आधार पर मापा गया है, जो सीलबंद डिब्बे में आ सकती है जब

वह पूरा भरा होता है:

नियमित पैक 50.0 प्रतिशत

ठोस पैक 70.0 प्रतिशत

फल सामग्री में मौलिक फलों के अंतर्गत सूचीबद्ध तीन फल-समूहों का प्रत्येक फल शामिल होगा और उसमें ऐच्छिक फलों के अन्तर्गत सूचीबद्ध फलों में से कोई एक या अधिक फल मिलाए जा सकते हैं। फल में से छिलका, बीज निकाला जाएगा और वह गुठली रहित या गुठली सहित होगा तथा उसे किसी भी उपयुक्त प्रकार से तैयार किया जाएगा जैसा कि सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध फल के लिए लागू होगा।

मौलिक फल:

अनानास (अनानास कोमोसस [एल.] मेरिल)

पपीता (कार्सिया पपाया एल.)

आम (मांगीफेरा इंडिका एल.)

मौलिक फल और नीचे सूचीबद्ध ऐच्छिक फलों में से कोई एक या अधिक फल निम्नलिखित अनुपात में होंगे, जो सभी फलों के निचुड़े वजन के संबंध में अलग-अलग फल के निचुड़े वजन पर आधारित है:

	न्यूनतम	अधिकतम
अन्ननास	25%	35%
पपीता	25%	35%
आम	25%	35%
ऐच्छिक फल (कोई एक या अधिक)	5%	15%

ऐच्छिक फल:

केला (मूसा पैराडिसिआका की खेतों खेतों में उगाई गई खाद्य प्रजातियां)

लीची (निफेलियम लीची, लीची चीनेनिस्स सॉन)

काजूफल (एनाकार्डियम ऑक्सिडेन्टल एल)

अमरूद (सीडम गुआजावा एल)

लॉगन (यूफोरिया लॉगन, लाउर स्टड)

संतरा (सिटरस सिनेन्सिस एल. ऑसबेक, सिटरस ऑरंटियम सिटरस
रेटिकुलाटा ब्लांको) (नारंगी सहित)

अंगूर फल (सिटरस पैराडीजी मैकफैड)

चेरी (प्रूनस एवियम, प्रूनस सिरासस)-साबुत, गुठलीयुक्त अथवा गुठली रहित

अंगूर (वाइटिस, विनिफेरा की खेतों में उठाई गई खाद्य प्रजातियां) - किसी
भी बीज रहित किस्म के साबुत अंगूर

मैराशिनो चेरी -(प्रूनस एवियम एल की विशेषताओं के अनुरूप फल से तैयार किया गया)-साबुत या आधे और गुठली रहित
 पैशन फल (पैसिफ्लोरा की खेतों में उगाई गई खाद्य वाली प्रजातियां)
 कटहल (आर्टो कारपस मैलो लो.)
 खरबूजा (क्यूक्यूमिस लैपासम लो.)
 रैम्ब्यूटन (नेफेलियम लैपेसम एल.)
 आड़ू (प्रूनस पर्सिका एल. बाश)
 नाशपाती (पाइरस सिनेन्सिस, पाइरस कोम्यूनिस एल)
 नाटा द कोको (कोकोस न्यूसिफेरा)

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.04 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सब्जियों (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/ लचीले पैकेटों में बन्द और/या अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से ताजी, निर्जलित अथवा शीतभण्डारण में रखी सब्जियों से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अलग-अलग अथवा अन्य सब्जियों के साथ मिलाकर, छीलकर अथवा बिना छीले, पानी रहित या पानी सहित, साधारण नमक और पौष्टिक मीठे पदार्थ,

मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री मिलाकर या बिना मिलाये तैयार किया जाता है, उस उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी उचित पैकिंग माध्यम से पैक किया जाता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में, उचित विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। उत्पाद को उसके लिए उपयुक्त किसी भी उचित शैली से तैयार किया जा सकता है। उत्पाद में परिशिष्ट-ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक मिलाये जा सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। सब्जियों का निचुड़ा वजन नीचे दिये गए निचुड़े वजन से कम नहीं होगा :-

(1) तरल पैक :-

(क) मशरूम	53% से कम नहीं
(ख) हरी फलियाँ, गाजर, मटर, स्वीट कॉर्न/बेबी कॉर्न	55% से कम नहीं
(ग) सॉस में पैक किया गया मशरूम	25% से कम नहीं
(घ) अन्य सब्जियाँ	50% से कम नहीं

(2) ठोस पैक 80% से कम नहीं

आधान में उत्पाद भली-भाँति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल

का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.05 तापीय रूप से प्रसंस्कृत करी युक्त सब्जियां/खाने के लिए तैयार सब्जियां से ताज़ी, निर्जलित अथवा शीतभण्डारण में रखी हुई अथवा पहले से प्रसंस्कृत साबुत या टुकड़ों में कटी सब्जियाँ, फलियां, अनाज़ अथवा दालें, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। सब्जियों को अलग-अलग या मिलाकर किसी ऐसी उपयुक्त विधि से तैयार किया जा सकता है जो सामान्य पाकशास्त्रीय विधि में संबद्ध सब्जी के लिए लागू होती है। उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है और उत्पाद को डिब्बे में सीलबन्द किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जायेगा ताकि उसे नष्ट होने से बचाया जा सके।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.06 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सब्जियों के शोरबे (डिब्बाबन्द, बोतलबन्द, पैकेटबन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बन्द) से

अकिंण्वित किन्तु किण्वित किये जाने योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो सीधे उपभोग के लिए बनाया जाता है, जिसे ठोस, पकी हुई, ताज़ी, निर्जलित, भण्डारण में रखी हुई अथवा पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों के रस/गूदे/प्यूरी से तैयार किया जाता है, जिसे एक या अधिक सब्जियों को मिलाकर उसमें नमक पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी भी अन्य सामग्री से मिलाकर तैयार किया जाता है, उसे एक उपयुक्त गाढ़ापन आने तक पकाया जाता है और डिब्बे को सीलबन्द किये जाने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है जिससे कि इसको सड़ने से बचाया जा सके। उत्पाद साफ, धुंधला अथवा मटमैला हो सकता है।

उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) 5.0% से कम नहीं होंगे किन्तु टमाटर शोरबे में कुल घुलनशील ठोस पदार्थ 7.0% (डब्ल्यू/डब्ल्यू) से कम नहीं होगा।

उत्पाद में वे खाद्य योजक हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.07 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फलों के रस (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/लचीले पैकेटों में बन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो गूदेदार, मटमैला या साफ हो सकता है और जिसे सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जो ठोस, पके हुए फल अथवा उसके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किया जाता है तथा जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके। रस सान्द्रित किया गया हो सकता है और उसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाये रखने के उद्देश्य से उपयुक्त जल से बाद में मिलाया जा सकता है। उस में एक या अधिक पौष्टिक मीठे पदार्थ मिलाये जा सकते हैं इनकी मात्रा 50 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी और अत्यधिक अम्लीय फलों में इनकी मात्रा 200 ग्राम/किलोग्राम से अधिक नहीं होगी। उत्पाद को 'स्वीटेंड जूस' कहने की तब तक आवश्यकता नहीं है जब तक कि मिलाये गए पौष्टिक मीठे पदार्थ 15 ग्राम/किलोग्राम से अधिक न हों।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा :-

फलों के रस

	टीएसएस	फल	अम्लता	वाष्पशील	मिलाये गए	ईथेनॉल	अनिवार्य	10%
	न्यूनतम (%)	अंतर्वस्तु	न्यूनतम	अम्ल	पौष्टिक मीठे	अंतर्वस्तु	तेल	एचसीएल
		न्यूनतम	(%)	अधिकतम	पदार्थ	अधिकतम	अधिकतम	में खनिज
		(%)		(%)	अधिकतम	(ग्रा./कि)	(मि.ली./	अशुद्धता

						(ग्रा./कि.)		कि.)	एँ अधिकतम (ग्रा./कि.)
1.	सेब का रस	10	-	3.5	0.4	-	5	-	-
2.	संतरे का रस								
	(क) ताजा	10	-	3.5	अत्यल्प	50	3	0.4	-
	(ख) सान्द्रित	11	-	3.5	अत्यल्प	-	3	0.4	-
	रस से पुनः बनाया गया								
3.	अंगूर फल का रस	9	-	-	-	50	3	0.3	-
4.	नींबू रस	6	-	4.0	-	200	3	0.5	-
5.	लाइम रस	-	-	5.0	-	200	3	0.5	-
6.	अंगूर का रस								
	(क) ताजा	15	-	3.5	0.4	-	5	-	20
	(ख) सान्द्रित	16	-	3.5	0.4	-	5	-	20
	रस से पुनः बनाया गया								
7.	अनानास का रस								
	(क) ताजा	10	-	3.5	-	50	3	-	-
	(ख) सान्द्रित	13.5	-	3.5	-	-	3	-	-
	रस से पुनः बनाया गया								
8.	काला अंगूर	11	-	3.5	1.2	200	3	-	20
9.	आम, अमरुद अथवा कोई	15	50	3.5	-	जीएमपी	3	-	20

	अन्य गूदेदार फल								
10.	किसी एक प्रजाति के अन्य फल का रस - अधिक अम्लीय नहीं	10	-	3.5	अत्यल्प	50	4	0.4	20
11.	किसी एक प्रजाति के अन्य फल का रस - अधिक अम्लीय	10	-	3.5	अत्यल्प	200	4	0.4	20
12.	एक प्रजाति अथवा कुछ प्रजातियों के फलों के मिश्रण से तैयार रस - अधिक अम्लीय नहीं	10	-	3.5	अत्यल्प	50	4	0.4	20
13.	एक प्रजाति अथवा कुछ प्रजातियों के फलों के मिश्रण से तैयार रस - अधिक अम्लीय	10	-	3.5	अत्यल्प	200	4	0.4	20

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.08 तापीय रूप से प्रसंस्कृत सब्जियों के रस (डिब्बाबन्द/बोतलबन्द/पोली पैकेटों में बन्द और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बन्द) से अकिण्वित किन्तु किण्वित किये जा सकने योग्य उत्पाद अथवा लैक्टिक अम्ल द्वारा किण्वित उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें सीधे उपभोग के लिए बनाया गया है और जिसे जड़ और ट्यूबर (जैसे गाजर, लहसुन), तना और टहनियाँ (जैसे एसपैरागस), पत्तियाँ और फूल (जैसे पालक और पत्ता गोभी) और फलियों (जैसे मटर) सहित एक या अधिक सब्जियों के मिश्रण के खाये जा सकने वाले अंश से प्राप्त किया गया है, जो स्वच्छ, मटमैला अथवा गूदेदार हो सकता है, जिसे रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से सान्द्रित किया जा सकता है और पानी से मिलाकर पुनः बनाया जा सकता है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि उसे सड़ने से बचाया जा सके। इस उत्पाद में नमक, पौष्टिक मीठे पदार्थ, मसाले, स्वादक, सिरका, छाछ अथवा ऐसा लैक्टोसिरम अधिक से अधिक 100 ग्राम/किलोग्राम की मात्रा में हो सकता है जिसमें लैक्टिक अम्ल

किण्वन हुआ हो तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य सामग्री हो सकती है।

उत्पाद में कम से कम 5% (डब्ल्यू/डब्ल्यू) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ होंगे जो कि मिलाये गये लवणों से अलग होंगे।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20 सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.09 तापीय रूप से प्रसंस्कृत टमाटर रस से सही प्रकार से पके हुए टमाटरों (लाइकोपरसिकम एस्क्यूलेटस एल) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा प्राप्त अकिण्वित रस अभिप्रेत है, जिसे डिब्बे में सीलबन्द करने से पहले या बाद में उपयुक्त विधि से उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकता है ताकि उसे सड़ने से बचाया जा सके। रस के मूल संघटन और उसकी गुणवत्ता को बनाए रखने के उद्देश्य से इसे सान्द्रित किया गया हो सकता है और उसमें पानी मिलाकर पुनः बनाया जा सकता है। उत्पाद में नमक और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य सामग्री हो सकती हैं। उत्पाद में टमाटर का छिलका, बीज और अन्य रूखे भाग नहीं होंगे। उत्पाद का स्वाद अच्छा होगा और

उसकी गन्ध टमाटरों के गन्ध जैसी होगी और उसमें दुर्गंध और किण्वन के चिह्न नहीं होंगे।

उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा :-

- (1) मिलाये गये लवण से मुक्त कुल 5.0% से कम नहीं घुलनशील ठोस पदार्थ एम/एम

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अतृप्त आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.10 तापीय रूप से प्रसंस्कृत फल नेक्टर (डिब्बाबंद, बोतलबंद, पोली पैकटबंद और/अथवा अर्जम विधि पैकट में बंद) से एक अकिण्वित किंतु किण्वित किए जा सकने योग्य, गूदेदार अथवा गैर-गूदेदार, मटमैला अथवा स्वच्छ, सीधे उपभोग के उद्देश्य से बनाए जाने वाला उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे किसी एक फल से अलग से, अथवा फलों के मिश्रण से बनाया जाता है, जिसे फल के रस/फल के रस के सांद्रण और/अथवा ठोस, पके हुए

फलों के खाए जा सकने वाले सांद्रित अथवा असांद्रित अंश को पानी और पौष्टिक मीठे पदार्थों से मिलाकर प्राप्त किया जाता है, तथा जिसे डिब्बे में सीलबंद करने से पहले या बाद में, उपयुक्त विधि से, उष्मा द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है, ताकि उसे सड़ने से रोका जा सके।

नींबू रस और लाइमरस को अम्लीकरण करने वाले तत्व के रूप में उतनी मात्रा में मिलाया जा सकता है जो उत्पाद में प्रयोग किए गए फल की, विशिष्ट सुगंध को हानि न पहुंचाए। उत्पाद में वे खाद्य योज्यक हो सकते हैं जिनकी अनुमति परिशिष्ट-ग में दी गई है। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं को पूरा करेगा। यह निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करेगा :-

	टी.एस.एस. न्यूनतम (%)	न्यूनतम फल मात्रा (%)	ईथेनोल मात्रा अधिकतम (ग्रा/कि.ग्रा.)	अनिवार्य तेल अधिकतम (मि.ली./कि.ग्रा.)
सिट्रस रस के नेक्टर				
संतरा नेक्टर	15	50	3	0.4
अंगूर फल नेक्टर	15	50	3	0.4
अनानास नेक्टर	15	40	-	-

आम नेक्टर	15	30	3	-
अमरूद नेक्टर	15	25	3	-
आढ़ नेक्टर	15	40	4	-
नाशपाती नेक्टर	15	40	3	-
एप्रिकॉट नेक्टर	15	35	3	-
गूदा-रहित काला अंगूर नेक्टर	15	30	2	-
अन्य फल का नेक्टर	15	50	3	0.4
उच्च अम्लता/ गूदेदार/तेज सुगंध वाले अन्य फल नेक्टर	15	25	3	0.4
मिश्रित फल नेक्टर	15	40	3	0.4

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह

आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.11 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फल सुपेय/फल पेय/तैयार फल सुपेय (डिब्बा बंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जिनका किण्वन न किया गया हो किन्तु जिन्हें किण्वित किया जा सके और जिन्हें पके फलों के रस या गूदे/प्यूरी या सान्द्रित रस या गूदे से तैयार किया गया हो तथा जिनमें पौष्टिक मीठा बढ़ाने वाले तत्वों और पानी अथवा दूध का मिश्रण किया गया हो और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बन्द करने से पहले या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट "घ" में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

(1) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ

(क) टमाटर के सुपेय/ पेय 7.00 प्रतिशत से अनधिक

(ख) अन्य सभी प्रकार के सुपेय/ पेय 10.00 प्रतिशत से अनधिक

(2) फलों की अंतर्वस्तु (मि./मि.)

(क) सीधे उपयोग हेतु नींबू से 5.00 प्रतिशत से अनधिक

तैयार किया गया सुपेय

(ख) अन्य सुपेय/पेय	15.0 प्रतिशत से अनधिक
(ग) दुग्ध युक्त उत्पाद	10.00 प्रतिशत से अनधिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.12 तापीय विधि से प्रसंस्कृत आम का गुदा/प्यूरी और आम का मीठा किया गया गुदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से अभिप्रेत उत्पाद है, जो अकिण्वित है किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए आमों (मेंगिफेरा इंडिका, एल.) के खाए जा सकने वाले भाग से तैयार फलों को छानकर सीधे उपयोग हेतु तैयार किया गया हो, जबकि प्यूरी को प्राप्त करने के लिए गूदे को फिनिशर या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसा जाता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनधिक मात्रा में एक या एक से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हो सकेंगे तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें

प्रतिकिलोग्राम 15 ग्राम से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हों, मीठा किया गया आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करेगा :

(1) कुल घुलनशील ठोस-पदार्थ (मि.ली.)

(क) जो मीठे हैं 16.00 प्रतिशत से अनधिक

(ख) जो मीठे नहीं हैं 14.00 प्रतिशत से अनधिक

(2) सीट्रिक अम्ल के रूप 0.3 प्रतिशत से अनधिक

में अम्लीयता

(3) एथेनॉल अंतर्वस्तु प्रतिकिलोग्राम 3 ग्राम से अनधिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.13 तापीय विधि से प्रसंस्कृत फलों का गूदा /प्यूरी (डिब्बा बंद, बोतल-बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अजर्म विधि से पैकेट में बंद किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशासित ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है, जो

किण्वित नहीं है, किंतु जिसका किण्वन किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों को छानकर प्राप्त किया गया हो, जबकि प्यूरै को प्राप्त करने के लिए गूदे को फिनिशर या अन्य यांत्रिक उपाय द्वारा बारीक ढंग से पीसकर तैयार किया जाता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जाता है।

इनमें प्रतिकिलोग्राम पर 50 ग्राम से अनधिक मात्रा में एक या एक से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हो सकेंगे। तथापि, ऐसे उत्पाद को, जिसमें प्रतिकिलोग्राम 15 ग्राम से अधिक पौष्टिक मीठे तत्व हों, मीठा किया गया आम गूदा/प्यूरी के रूप में वर्णित किया जायेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद में मिलाई गई चीनी के अतिरिक्त कुल घुलनशील ठोस-पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) 8 प्रतिशत से अनधिक होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.14 तापीय विधि से प्रसंस्कृत सांद्रित फल/सब्जियों के रस/गुदा/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेट में बंद किए गए) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो किण्वित नहीं है, किंतु जिसे किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए फलों/सब्जियों के रस या गूदे या प्यूरी से प्राप्त किया गया है और जिसे उस सीमा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उत्पाद में घुलनशील अंतर्वस्तु मद ए. 16.07 द्वारा विहित मूल रूप/गूदे/प्यूरै की अंतर्वस्तु के दुगने से कम न हो। उन सांद्रणों में, जिनमें से प्राकृतिक वाष्पशील संघटकों को हटाया गया है, उन्हें पुनः डाला जा सकेगा। यह उत्पाद गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकता है और इसे सड़ने से बचाने के लिए डिब्बे में बंद करने से पूर्व या बाद में उचित विधि से ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.15 तापीय विधि से प्रसंस्कृत टमाटर का प्यूरी और पेस्ट (डिब्बाबंद, बोतल बंद, पोली-पैकेटों में बंद और/अथवा अर्जम विधि से पैकेटों में बंद किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जिसे किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा और पके हुए टमाटरों के रस को वांछित स्तर

तक सांद्रित करके प्राप्त किया गया है। इसमें नमक या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य उचित दूसरी सामग्री हो सकेगी।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

क्रम संख्या	उत्पाद	कुल घुलनशील ठोस द्रव्य (डब्ल्यू/डब्ल्यू)
1.	टमाटर प्यूरी	9 प्रतिशत से अनधिक
2.	टमाटर का पेस्ट	25 प्रतिशत से अनधिक

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.16 सूप के चूर्ण से यांत्रिक निर्जलीकरण के माध्यम से ताजा सब्जियां/फलों के रस/गूदे/ताजा सब्जियां/फलों और पहले से सांद्रित अथवा निर्जलीकृत, प्रशीतित अथवा प्रसंस्कृत फलों और सब्जियों के प्यूरी से उन्हें अकेले या कई फल और सब्जियों के मिश्रण को उनमें नमक, पौष्टिक मीठा, वासक और मसाले तथा उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को

मिलाकर प्राप्त और सड़ने से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किये गये उत्पाद अभिप्रेत हैं।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

- | | |
|---|---------------------|
| (1) आर्द्रता (मि./मि.) | 5 प्रतिशत से अनधिक |
| (2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ
(मि./मि.) | 5 प्रतिशत से अन्यून |

क.16.17 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलो/सब्जियों के रस/गूदा/प्यूरी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वित नहीं है, किन्तु जिसे किण्वित किया जा सकता है, जो गूदेदार, धुंधला या स्वच्छ है और जिसे यान्त्रिक विधि से ताजा पके हुए फलों/सब्जियों से प्राप्त किया गया है।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जीवाणु विषयक अपेक्षाओं को पूरा करना आवश्यक होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.18 केवल औद्योगिक उपयोग के लिए परिरक्षकों से युक्त फलों/सब्जियों के सांद्रित रस/गूदा/प्यूरी से ऐसे अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें किण्वित किया जा सकता है और जिसे ताजा फलों/सब्जियों के रस अथवा गूदे अथवा प्यूरी से प्राप्त किया गया है और जिन्हें उस मात्रा तक निर्जलित कर दिया गया है कि उनमें घुलनशील ठोस पदार्थों की अंतर्वस्तु मद ए.16.07 के अन्तर्गत विहित मूल रस, गूदे, प्यूरी अंतर्वस्तु के दुगुने से अनधिक हो। यह गूदेदार, धुंधला और स्वच्छ हो सकेगा।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान,, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.19 इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जिसे किण्वित किया जा सके और जिसे ताजा अथवा सूखी इमली को पानी में उबाल कर और उसे छान कर प्राप्त किया गया हो और जिसे परिरक्षण तापीय विधि से अथवा अनुज्ञात परिरक्षकों का उपयोग किया गया है।

इमली सांद्रण इमली की लुगदी/प्यूरी से प्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है, जिसमें से जल को, समुचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए, वाष्पीकरण द्वारा हटाया गया है।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

	न्यूनतम टी.एस.एस. प्रतिशत	न्यूनतम अम्लीयता का प्रतिशत	अघुलनशील अम्लीय क्षार का प्रतिशत (अधिकतम)
इमली की लुगदी/ प्यूरी	50	7	0.6
इमली सांद्रण	65	9	0.8

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.20 फल से निर्मित बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अच्छे, पके हुए ताजा अथवा पहले से परिरक्षित फलों के गूदे/प्यूरी में

पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, मक्खन या अन्य खाद्य वनस्पति वसा अथवा दुग्ध ठोस पदार्थ और अन्य संघटक को मिला कर तैयार किया गया है और उसे सुखा कर एक ऐसी पट्टी का रूप दे दिया गया है जिसे वांछित आकार में काटा जा सके।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| (1) आर्द्रता (मि/मि) | 20 प्रतिशत से अनधिक |
| (2) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (मि/मि) | 45 प्रतिशत से अनधिक |
| (3) फलों की मात्रा (मि/मि) | 75 प्रतिशत से अनधिक |

क. 16.21 फल/सब्जियां, खाद्यान्नों से निर्मित फ्लैक्स से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं, जिन्हें किसी समुचित प्रकार के ताजा फल (फलों) के गुदे/प्यूरी को ताजा, प्रशीतित अथवा पहले से परिरक्षित मांड, खाद्यान्नों और पौष्टिक मीठे करने वाले पदार्थों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे अन्य संघटकों में नमक सहित या रहित मिलाकर निर्मित किया गया है और उन्हें फ्लैक्स के आकार में शुष्क बनाया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप

होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| (1) आर्द्रता (एम./एम.) | 6.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (2) अम्ल में घुलनशील क्षार (एम./एम.) | 0.5 प्रतिशत से अनधिक |
| (3) मांड (एम./एम.) | 25 प्रतिशत से अनधिक |

ए. 16.22 स्ववैश, क्रशेस, फलों से निर्मित सिरप/शर्बत से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे किसी उपयुक्त फल या कई ऐसे फलों से प्राप्त अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य फलों के रस/प्यूरी या सांद्रण, चाहे वह स्वच्छ या धुंधला हो, में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, जल तथा नमक सहित या रहित, सुवासित जड़ी-बूटियों, पील आयल और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया है।

नींबू रसयुक्त शक्तिवर्धक से ऐसा रंगहीन उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें किसी प्रकार के कोशिकीय पदार्थ न मिले हों और जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य नींबू के साफ किए गए रस में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और नमक रहित या सहित जल और पील आयल तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिला कर प्राप्त किया गया है।

नींबू और जौ के पानी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे अकिण्वित किंतु किण्वन किये जा सकने योग्य नींबू के रस में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, पानी, नम सहित या रहित, पील ऑयल, 0.25 प्रतिशत से अनधिक, जौ के मांड और ऐसे अन्य तत्वों को मिलाकर प्राप्त किया गया है, जो कि इस तरह के उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा:

उत्पाद का नाम	तैयार उत्पाद में फलों के रस/प्यूरी का न्यूनतम (प्रतिशत)	न्यूनतम टी.एस.एस. (प्रतिशत)	अधिकतम अम्लीयता
(1) स्क्वैश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) फल से निर्मित सिरप/शर्बत	25	65	3.5
(4) नींबू के रस से निर्मित शक्तिवर्धक	25	30	3.5
(5) नींबू जौ का पानी	25	30	2.5

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह

आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.23 कृत्रिम सिरप से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पानी में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर कर तैयार किया गया है तथा जिसे पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों का अत्यधिक सांद्रण बनाए रखकर या अनुज्ञात परिरक्षक पदार्थों का उपयोग कर परिरक्षित किया गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञात खाद्य-योज्यकों का उपयोग किया जा सकता है। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद अन्य बाहरी तत्वों और क्रिस्टलन से मुक्त होगा। पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

न्यूनतम कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा (एम./एम.) 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.24 अदरक से निर्मित कॉकटेल (अदरक से निर्मित बीयर अथवा जिंजरेल) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो अदरक के रस अथवा इसके ओलियोरेसिन या अरक को पानी में और पौष्टिक मीठा करने वाले तत्वों को मिला कर तैयार किया गया हो।

उत्पाद अन्य बाहरी तत्वों क्रिस्टलन से मुक्त होगा। पानी में मिलाये जाने पर इसका रंग और गन्ध उत्पाद की विशेषता के अनुरूप होंगे।

न्यूनतम कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा 30 प्रतिशत (एम./एम.)से कम नहीं होगी।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.25 मीठायुक्त वायुमिश्रित जल प्रदायकर्ता में प्रयुक्त किये जाने के लिए कृत्रिम सिरप से ऐसा मीठा वायुमिश्रित जल अभिप्रेत है, जिसे पानी में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों को मिलाकर तैयार किया गया हो।

इस उत्पाद में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा का प्रतिशत 50 से कम नहीं होगा। ऐसे उत्पाद को उचित ढंग से पुनः निर्मित किये जाने पर मीठायुक्त वायुमिश्रित जल की सभी अपेक्षाओं को पूरा करना होगा, यह कार्बन डायक्साइड अंतर्वस्तु के अलावा हर प्रकार से सीधे उपभोग के लिए बोतल में बंद किए गए समान उत्पाद के अनुरूप होगा। यह बाह्य सामग्री और क्रिस्टलन से मुक्त होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.26 मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे उचित, पुष्ट, सम्पूर्ण या कटे घिसे हुए फलों, मूलकन्दों अथवा सब्जियों से इस प्रयोजनार्थ अकेले या अन्य फलों के साथ मिलाकर उपयुक्त रूप से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाया गया हो और इसे परिरक्षित रखने के लिए उचित रूप से सांद्रित किया गया हो।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

(1) कुल घुलनशील ठोस 65 प्रतिशत से अन्यून
पदार्थ (एम./एम.)

(2) फलों की अंतर्वस्तु(एम./एम.) 55 प्रतिशत से अन्यून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.27 केन्डीड, क्रिस्टलाइज्ड और ग्लेज़ड फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील

केन्डीड का रूप दिए फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पुष्ट और पके हुए फलों/सब्जियों/मूलकन्दों अथवा फ्रूट पील की किसी भी उपयुक्त श्रेणी से तैयार किया गया हो और जिसमें पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाया गया हो और परिरक्षित रखने के लिए उसका पर्याप्त सान्द्रित किया गया हो।

क्रिस्टलाइज्ड फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे केन्डीड उत्पाद पर शुद्ध क्रिस्टल चीनी की परत बिछा कर और गीले केन्डीड फ्रूट पर सिरप को सुखा कर तैयार किया गया हो।

ग्लेज़्ड फ्रूट/सब्जी/मूलकन्द/फ्रूट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसे केन्डीड उत्पाद पर पैक्टिन युक्त या रहित पारदर्शी गाढ़ी सिरप की पतली परत चढ़ा कर तैयार किया गया हो और जो उस उत्पाद की सतह पर दृढ़ संरचना में सूख गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

इन उत्पादों में कुल घुलनशील ठोस पदार्थों की मात्रा 70 प्रतिशत (एम./एम.) से अन्यून होगी।

क. 16.28 आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो धुले हुए, साफ किये हुए, पुष्ट कच्चे आमों (मैंगिफेरा इंडिका एल) की किसी भी किस्म से उनकी ऊपरी छिलके को हटा कर, उसे फांकों में या छोटे-छोटे टुकड़ों में काट कर या चूर्ण बनाकर और उसे मीठा करने वाले पदार्थों से मिला कर पका कर तैयार किया गया हो। इसमें नमक, मसाले और इस तरह के उत्पाद के लिए उचित दूसरे संघटक हो सकेंगे और इसे तापीय विधि या अन्य साधनों से प्रसंस्कृत किया गया हो।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के

अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :-

- (1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम./एम.) 50 प्रतिशत से अन्धून
- (2) फलों की अंतर्वस्तु (एम./एम.) 50 प्रतिशत से अन्धून
- (3) पी एच 3.5 प्रतिशत से अन्धून
- (4) कुल क्षार 5 प्रतिशत से अन्धून
- (5) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अघुलनशील क्षार 0.5 प्रतिशत से अन्धून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.29 टमाटर कैचप और टमाटर सॉस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे टमाटर के रस/प्यूरी को उपयुक्त सांद्रता में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, नमक, मसालों और उत्पाद के लिए उपयुक्त दूसरे संघटकों से मिलाकर तैयार किया गया हो और जिसे आक्षित गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए गर्म किया गया हो। टमाटर के पेस्ट में उतना पानी मिलाने के बाद, जो इस उत्पाद के आवश्यक संघटन को बनारं रखने के लिए आवश्यक हो, प्रयुक्त किया जा सकता है।

उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य-योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद को निम्नलिखित अपेक्षाओं को पूरा करना होगा :-

- (1) कुल घुलनशील ठोस 25.0 प्रतिशत से अन्यून
(एम/एम) लवण मुक्त आधार पर
- (2) एसीटिक अम्ल के रूप में 1.0 प्रतिशत से अन्यून
अम्लता

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.30 खाद्य पेस्ट/सॉस, सोया सास से भिन्न से ऐसी खाद्य निर्मितियां अभिप्रेत हैं जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी, जिनमें कंद, -मूल और प्रकंद शामिल हैं, के खाने योग्य भाग, उनके गूदे/प्यूरी से, सूखे फल-मेवों से अकेले या मिश्रण में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, नमक, मसालों और उत्पाद के लिए उचित अन्य संघटकों से मिलाकर तैयार की जाती है और जो खाद्य के साथ योजक के रूप में उपयोग की जाती हैं।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उसमें कैरेमल के अलावा कोई अन्य प्राकृतिक या कृत्रिम मिलाया गया रंग नहीं होगा। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

उत्पाद का नाम	कुल घुलनशील ठोस (लवण मुक्त आधार पर) (एम/एम)	अम्लता % (एसीटिक अम्ल के रूप में)
(1) मिर्च सॉस	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) अन्य सॉस	15.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(3) खाद्य पेस्ट	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.31 सोयाबीन सॉस से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पौष्टिक सोयाबीन से, सोयाबीन पेस्ट के किण्वन द्वारा, जिसमें ट्राइपसिन रोधियों को निष्क्रिय कर दिया हो, और नमक, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया हो। उसमें उपयुक्त मसाले और अन्य संघटक हो

सकते हैं तथा उसे अनुज्ञेय परिरक्षक का उपयोग करके परिरक्षित किया जा सकेगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।:

- | | |
|---|------------------------|
| (1) कुल घुलनशील ठोस
(एम/एम) लवण मुक्त आधार
पर | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) एसीटिक अम्ल के रूप में
अम्लता | 1.0 प्रतिशत से अन्यून |

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.32 किण्वित सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों, माल्ट (जो केवल माल्टेड जौ या अन्य अनाजों से किण्वित किया जाता है) शीरे, गुड़, गन्ने के रस आदि जैसे किसी उपयुक्त माध्यम के मद्यसारिक और एसीटिक

अम्ल किण्वन के द्वारा कैरैमल और मसाले डाल कर या बिना डाले प्राप्त किया जाता है। उसे एसीटिक अम्ल द्वारा प्रवर्धित नहीं किया जाएगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

(1) अम्लता (एम/वी)	एसीटिक अम्ल के रूप में संगणित 3.75% से अन्यून
(2) कुल ठोस (एम/वी)	1.5% से अन्यून
(3) राख की कुल मात्रा	0.18% से अन्यून

(4) उसमें गंधक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, सीसा या ताम्बा नहीं होगा। संख्या 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। वह कैरैमल के सिवाय किसी अन्य बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।

(5) इसके अतिरिक्त माल्ट सिरके में कम से कम 0.05 प्रतिशत फॉस्फोरस पेन्टाआक्साईड (P_2O_5) और 0.04 प्रतिशत नाइट्रोजन होगी।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.33 कृत्रिम सिरका से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो एसीटिक अम्ल में कैरैमल और मसालों सहित या रहित तैयार किया जाता है और वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

- 1) उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत एम/वी से कम नहीं होगी,
- 2) उसमें गंधक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल, सीसा या ताम्बा नहीं होगा। संख्या 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। वह कैरैमल के सिवाय अन्य किसी बाहरी पदार्थ या रंजक वस्तु से मुक्त होगा।

कृत्रिम सिरका पर, 'कृत्रिम-एसीटिक अम्ल से निर्मित' वाला एक स्पष्ट लेबल लगा होगा।

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.34 कार्बनित तैयार फल पेय से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे फल/सब्जी के रस या गूदे में पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, जल और अन्य ऐसे संघटकों, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों, को मिलाकर प्राप्त किया जाता है और जिसे खराब होने से बचाने के लिए, पात्र को सील करने से पहले कार्बन डाईआक्साईड को दाब के अधीन भरा जाता है।

इस उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

(1) कुल घुलनशील ठोस (एम/एम)	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल अंतर्वस्तु (एम/एम)	
(क) नींबू या नींबू रस	5 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य फल	10 प्रतिशत से अन्यून
(3) गैस आयतन	2.5 प्रतिशत से अन्यून
(4) पी एच	3.0 से अधिक नहीं

उत्पाद का रंग, स्वाद और सुवास वही होगी जो उसकी विशिष्टता है और उसमें कोई बाहरी पदार्थ नहीं होगा।

आधान में उत्पाद भली-भाँति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20⁰ सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.35 जैम से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे, पके, ताज़ा, निर्जलित, हिमशीतित, या पहले से पैक किये हुए फलों, जिनमें फलों के रस और फल

रस सान्द्र भी शामिल हैं, के टुकड़ों या गूदे या प्यूरी को पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों के साथ उपयुक्त गाढ़ापन प्राप्त करने तक उबाला जाता है। उसमें फल के टुकड़े, मक्खन या खाने योग्य वनस्पति वसा, मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों, हो सकते हैं।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- | | |
|--|-----------------------------|
| (1) कुल घुलनशील ठोस
(एम/एम) | 65.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) साइट्रिक अम्ल के रूप में
अम्लता | 1.1 प्रतिशत से अधिक
नहीं |

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें उत्पाद में डाली गई कोई चीनी अथवा वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे :-

-काली किशमिश	35 प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	8 प्रतिशत

मिश्रित फलों के जैम की दशा में, जहाँ दो या अधिक फल मिश्रण में उपयोग किये जाते हैं, प्रत्येक फल का वजन, कुल फल संघटक के वजन के 10% से कम नहीं होगा।

क.16.36 फ्रूट जैली से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी गुणवत्ता के फल रस या फल (फलों) को जल में या जल बिना उबालकर, निचोड़कर और रस छानकर, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ मिलाकर और ऐसे गाढ़पन तक सांद्रित जिससे कि ठण्डा करने पर उसका श्लेष्मीकरण हो जाए, तैयार किया जाता है। उत्पाद चाशनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल, चमकता हुआ और पारदर्शी होगा। पात्र से निकाले जाने पर वह अपना रूप बनाए रखेगा और वह बहने की बजाए स्पन्दन बनाए रखेगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- | | |
|--|-----------------------------|
| (1) कुल घुलनशील ठोस
(एम/एम) | 65.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में
अम्लता | 1.1 प्रतिशत से अधिक
नहीं |
| (3) पी एच | 3.5 से अधिक नहीं |

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें मिलाई गई चीनी या तैयार उत्पाद के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे :

-काली किशमिश	35 प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	8 प्रतिशत

मिश्रित फलों के जैली में, जहाँ दो या अधिक फल मिश्रण में उपयोग किये जाते हैं, प्रत्येक फल का वजन कुल फल संगठक के वजन का 10% से कम नहीं होगा।

क.16.37 फ्रूट चीज से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे, पके फल (फलों) के, चाहे वे ताजे, हिमित या पहले से परिरक्षित हैं, गूदे/प्यूरी से नमक, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों, मक्खन या खाद्य वनस्पति वसा के साथ अधिक गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठण्डा करने पर वह कड़ा हो जाए, पका कर तैयार किया जाता है। चीज़ चबाने से अधिक नर्म या कठोर नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं।
उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप

होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- | | |
|--|-----------------------------|
| (1) कुल घुलनशील ठोस
(एम/एम) | 70.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) साइट्रिक अम्ल के रूप में
अम्लता | 1.1 प्रतिशत से अधिक
नहीं |
| (3) पी एच | 3.5 से अधिक नहीं |

उत्पाद को, निम्नलिखित को छोड़कर, भार के आधार पर मूल तैयार फल के 45 प्रतिशत के अन्यून से विनिर्मित किया जाएगा और इसमें मिलाई गई चीनी या तैयार उत्पाद के वैकल्पिक संघटक सम्मिलित नहीं होंगे :

-काली किशमिश	35 प्रतिशत
-अदरक	25 प्रतिशत
-अन्य बेरिफल	25 प्रतिशत
-काजू सेब	23 प्रतिशत
-पैशन फ्रूट्स	8 प्रतिशत

इसे उपयुक्त फलों से किसी अकेले फल या उनके मिश्रण से तैयार किया जा सकता है। इसमें मूल फल (फलों) का स्वाद होगा तथा यह आपत्तिजनक स्वादों के दग्ध और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

क.16.38 साइट्रस मारमलेड से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छे साइट्रस फलों के छिलके, गूदे और साइट्रस रस को जल या जल के बिना

उबालकर, उसमें पैष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ डालकर तैयार किया जाता है तथा उसका ऐसे गाढ़पन तक सांद्रण किया जाता है ताकि उसे ठण्डा करने पर श्लेष्मीकरण हो जाए। उत्पाद चाशनी जैसा, लसलसा या चिपचिपा नहीं होगा और वह निर्मल और पारदर्शी होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

- | | |
|--|---|
| (1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम) | 65.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) साईट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता | 1.1 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (3) पी एच | 3.5 से अधिक नहीं |
| (4) फल अंतर्वस्तु, छिलका छोड़कर
(एम/एम) | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (5) सस्पेंशन में छिलका | 5.0 प्रतिशत से कम नहीं
और 7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क.16.39 निर्जलित फलों से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जिन्हें अच्छे फल की उपयुक्त किस्म के खाये जा सकने वाले भाग से तैयार किया जाता है। ये फल दागी नहीं होने चाहिए, कीड़ों या कवक संक्रमण से रहित तथा समूचित रूप से पके होने चाहिए। उनमें से तापमान आद्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित परिस्थितियों में नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

वह पूर्ण, फांकों में, चौपाकों में, टुकड़ों में या चूर्ण के रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा। वह झुलसने या किण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण काले, भूरे या गहरे भूरे टुकड़ों में नहीं होगा। जब लेबल पर चिन्हित निर्देश के अनुसार उत्पाद को पकाकर फिर से बनाया जाएगा तो उसका रंग, स्वाद और संरचना उसे बनाने में उपयोग किये गए पके हुए फल जैसा होगा। उत्पाद में 20 प्रतिशत एम/एम से अधिक नमी की मात्रा नहीं होगी। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का होगा और उसके डल्ले न बनें।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

क.16.40 निर्जलीय सब्जियों से वे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अच्छी सब्जियों की उपयुक्त किस्म के खाए जा सकने वाले भाग से बनाए गए हों और जो कीड़ों या कवक संक्रमण से मुक्त हों, दागी नहीं हों, उचित रूप से बनाई गई हों तथा उनमें से तापमान, आद्रता और वायु प्रवाह की नियंत्रित

परिस्थितियों के अधीन नमी इतनी मात्रा में निकाल ली गई हो कि उन्हें परिरक्षित किया जा सके।

उत्पाद पूर्ण, फांकों में, चौफाकों में, टुकड़ों में, पत्तों में, कुट्टों में, कणों या चूर्ण रूप में हो सकता है। तैयार उत्पाद एक समान रंग का होगा और वह झुलसने या किण्वकीय प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। वह डंठलों, छिलकों, तनों और अहानिकारक बाहरी पदार्थों से रहित होगा। जब लेबल पर चिन्हित निर्देश के अनुसार उत्पाद को पकाकर फिर से बनाया जाएगा तो उसका रंग, स्वाद और संरचना उसे बनाने में उपयोग की गई पकी हुई सब्जी जैसी होनी चाहिए। जब चूर्ण रूप में हो तो वह मुक्त प्रवाह का हो और उसके डल्ले न बनें।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएँ पूरी करेगा:

सारणी

सब्जियों के नाम	नमी अधिकतम%	एस ओ ₂ (पीपीएम) से अनधिक	कुलराख अधिकतम %	अम्ल में अघुलनशील राख अधिकतम %	पराक्सीडेज परीक्षण	निर्जलता अनुपात न्यूनतम
हरी पत्तेदार सब्जियाँ	7	2000	-	-	नकारात्मक	5.5:1
अरबी कमल	7	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1

कसावा रसाल गाजर आलू जैसे कंद	7	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1
करेला	6	-	-	-	नकारात्मक	5.5:1
बन्दगोभी	6	2000	-	-	नकारात्मक	5:1
भिण्डी	8	2000	-	-	नकारात्मक	3.5:1
प्याज	8	-	5	0.5	नकारात्मक	5:1
लहसुन	6	-	5	0.5	नकारात्मक	4.5:1
अन्य सब्जियाँ	8	2000	5	0.5	नकारात्मक	3.5:1
प्याज और लहसुन चूर्ण	5	-	5	0.5	नकारात्मक	-
टमाटर समेत अन्य सब्जियों के चूर्ण	5	2000	5	0.5	नकारात्मक	-

क. 16.41 हिमित फल/फल उत्पाद से वह उत्पाद अभिप्रेत हैं जो खण्डों में या अलग से तुरंत हिमित किया जाता है और जिसे, यदि आवश्यक हो तो फिर से पैकिंग करने के सिवाय, बिना और प्रसंस्करण किये सीधे उपभोग के लिए पेश किया जाता है। हिमित फल/फल उत्पाद ताज़े, साफ, अच्छे, पूरे, पर्याप्त रूप से पके हुए ऐसे फलों से बनाये जाते हैं जो कृमि या कवक संक्रमण से मुक्त हो, और जो धुले हुए हों और यदि आवश्यक हो तो किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किये गए हों और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमीकरण प्रक्रिया की गई

हो। हिमीकरण संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, ताप केन्द्र में, (ऋण) - 18° सेल्सियस न हो। उसे उसी तरह बनाया गया हो जिस तरह उस फल/फूल उत्पाद को सामान्य तौर पर पकाकर बनाया जाता है। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ, मसाले और ऐसे कोई अन्य संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हों।

ऐसे उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में वर्णित खाद्य-सामग्री का उपयोग किया जा सकता है। ऐसे उत्पाद के लिए परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा।

क. 16.42 हिमित सब्जियां से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो खण्डों में या अलग से तुरंत हिमित किया जाता है और जिसे, यदि आवश्यक हो तो फिर से पैकिंग के सिवाय, बिना और प्रसंस्करण किये सीधे उपभोग के लिए पेश किया जाता है। हिमित सब्जियां अच्छी साफ, पर्याप्त परिपक्वता वाली ऐसी सब्जियों से तैयार की जाती हैं, जो धुली हुई हों, कृमि या कवक संक्रमण से मुक्त हों, जिन्हें किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया हो और जिनकी समुचित उपस्कर में हिमीकरण प्रक्रिया की गई हो। हिमीकरण संक्रिया को तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक तापीय स्थिरीकरण के बाद उत्पाद का तापमान, ताप केन्द्र में, (ऋण) - 18° सेल्सियस न हो। उसे किसी भी तरह की ऐसी रीति में बनाया जा सकता है जो उस सब्जी को सामान्यतः पकाकर बनाने के लिए

उपयुक्त हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा बनाने वाला पदार्थ, मसाले और कोई अन्य ऐसे संघटक हो सकते हैं जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हों।

उसका रंग उस सब्जी के विशिष्ट सामान्य रंग जैसा होगा, सिवाय तब जब कृत्रिम रंग और/या तकनीकी कारणों से उसे दृढ़ करने वाले एजेंट का इस्तेमाल किया गया हो। उसका स्वाद और गंध वही होगी जो उसमें उपयोग की गई सब्जी की किस्म और प्रकार की विशेषता है। वह रेत, कंकरी और अन्य बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा।

उत्पाद का परॉक्सीडेज परीक्षण नकारात्मक में होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म-जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 16.43 हिमित रस्सेदार सब्जियां/खाने के लिए तैयार सब्जियां से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो ताज़ा, निर्जलित या हिमित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों से चाहे वे पूर्ण रूप में हों या टुकड़ों में कटे हों, बनाया जाता है। सब्जी (सब्जियों) को अलग या मिश्रण में उसी तरीके से बनाए जाए जो सामान्यतः उसे पकाकर बनाने के लिये उपयुक्त हो। उसमें लवण, पौष्टिक मीठा करने वाला पदार्थ, मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा तथा उसके लिये उपयुक्त कतिपय अन्य संघटक और उसकी समुचित उपस्करों में हिमीकरण प्रक्रिया की गई हो। हिमीकरण का कार्य तब तक पूरा हुआ नहीं माना जाएगा जब तक कि तापीय जीवाणुनाशन के बाद ताप केन्द्र में उत्पाद का तापमान (ऋण) - 18° सेल्सियस न हो।

उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 16.44 फल आधारित सुपेय मिश्र/फल चूर्ण आधारित सुपेय से चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जल मिलाकर उपयोग किए जाने के लिए आशयित है और जो फलों के चूर्ण को पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थों और उत्पाद के लिये उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर बनाया जाता है और खराब होने से बचाने के लिए वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में पैक किया जाता है। उसका रंग और स्वाद वही होगा जो उस फल की विशेषता है।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:-

(1) नमी (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(2) फल की अंतर्वस्तु (एम/एम) जब लेबल पर लिखे उपयोग के निर्देश के अनुसार बनाया जाए	10.0 प्रतिशत से अन्यून

क. 16.45 फल और सब्जी चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धुले हुए, साफ और अच्छे कच्चे फल (फलों) और/अथवा सब्जी (सब्जियों) से छिलके उतारकर, फांके करके, काट कर, टुकड़े करके या चूर्ण बनाकर और पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ के साथ पकाकर बनाई जाती है। उसमें लवण, मसाले और कतिपय ऐसे अन्य

संघटक, जो उत्पाद के लिये उपयुक्त हैं, हो सकते हैं और उसे तापीय प्रसंस्करण या अन्य उपायों से परिरक्षित किया जाता है।

उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाएं पूरी करेगा:-

(1) कुल घुलनशील ठोस पदार्थ (एम/एम)	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल और सब्जी की अंतर्वस्तु (एम/एम)	50.0 प्रतिशत से अन्यून
(3) पी एच0	3.5 से अधिक नहीं
(4) कुल राख (एम/एम)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(5) हाइड्रो क्लोरिक अम्ल में अघुलनशील राख (एम/एम)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं

आधान में उत्पाद भली-भांति भरा जाएगा और जब उत्पाद को अनम्य आधान में भरा जाएगा तो उत्पाद उसकी जल क्षमता के 90 प्रतिशत से कम नहीं होगा। आधान की जल क्षमता 20° सेल्सियस पर आसवित जल का यह आयतन है जिसे सीलबंद आधान, जब उसे पूर्णतया भरा जाए, धारण करने में सक्षम है।

क. 16.46 अचार से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो ऐसे फलों या सब्जियों या अन्य खाने योग्य वनस्पति सामग्री से, जिसमें खुम्बी शामिल है, जो कृमि क्षति या कवक संक्रमण से मुक्त हो, अलग या मिश्रण में बनाया जाता है और उसे लवण, अम्ल, चीनी अथवा तीनों के किसी भी तरह के मिश्रण से परिरक्षित किया जाता है। आचार में प्याज, लहसुन, अदरक, चीनी, गुड़, खाद्य वनस्पति तेल, हरी या लाल मिर्च, मसाले, मसालों के अर्क/तेल, नींबू रस, सिरका/एसीटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे मेवे और गिरियां हो सकती हैं। वह ताम्बे, खनिज अम्ल, फिटकरी, कृत्रिम रंगों से रहित होगा और उसमें किण्वन का कोई लक्षण नहीं होगा।

उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। अचार निम्नलिखित सम्मिश्रणों का हो सकता है:-

(क) साइट्रस रस या लवण-जल में अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-	
(1) रस/जल निकालने के बाद वजन	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) लवण-जल में पैक करने पर नमक (सोडियम क्लोराइड) की अंतर्वस्तु	15.0 प्रतिशत से अन्यून
(3) साइट्रस रस में पैक करने पर साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	1.2 प्रतिशत से अन्यून

(ख) तेल में आचार	
(1) तेल निकालने के बाद वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फल और सब्जी के टुकड़े तेल में डूबे रहेंगे।	
(ग) सिरके में अचार	
(1) सिरका निकालकर वज़न	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) सिरके की एसिटिक अम्ल के रूप में अम्लता	2.0 प्रतिशत से अन्यून

सूखा अचार (बिना माध्यम का अचार) से उपरोक्त से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इस विनिर्देशन के पैरा 1 में दिये गए संघटक हो सकते हैं। ऐसे अचार पर "केवल (सब्जी या फल का नाम) का अचार" का लेबल लगा होगा।

क. 16.47 टेबल जैतून से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे जैतून के पेड़ (ओलियो यूरोपिया स्टाइवा होफ आफ लिक) के अच्छे, साफ उचित पके हुए फल से प्राप्त किया गया है और इसे उचित रूप से प्रसंस्कृत और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण अथवा परिरक्षक मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे जैतूनों, पूरी तरह से पकने से पहले रंग बदलने वाले जैतूनों या काले जैतूनों के रूप में हो सकता है और यह पूरे जैतून, गुठली निकालकर भरे हुए, आधे, चौफांके, फांकों में, काटे हुए, बारीक काटे हुए अथवा टूटे हुए जैतून के रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, नमक, सिरका, जैतून का तेल, पौष्टिक मीठा करने वाले पदार्थ और पिमिंटो,

प्याज, बादाम, सेलटी, एंकोवी, जैतून, संतरा या नींबू छिलका, पहाड़ी बादाम, करील आदि जैसी भरण सामग्री अकेले या मिश्रण में या पेस्ट के रूप में, मसाले, मसालों के अर्क और सुगंधित बूटियां हो सकती हैं। उत्पाद एक समान रंग का होगा, सिवाय पकाये हुए जैतूनों और रंग बदलने वाले जैतूनों के, यह किसी बाहरी पदार्थ से रहित होगा तथा स्वादहीनता और असामान्य किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद, परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। वह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

लवण जल में उत्पाद	लवण जल में सोडियम क्लोराईड	लवण जल का पी एच	लवण जल की लेक्टिक अम्ल के रूप में अम्लता
(1) हरे जैतून उपचारित/ अनुपचारित			
(i) वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	5.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं	
(ii) गैर वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	6.0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अधिक नहीं	
(iii) प्राकृतिक लेक्टिक किण्वन के साथ			0.4 प्रतिशत से अन्यून

(2) पकाये हुए जैतून			
(i) वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	4.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं	-
(ii) गैर वायुरुद्ध सीलबन्द पात्रों में	6.0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अधिक नहीं	-
(3) रंग बदलते जैतून - सभी उपचार	6.0 प्रतिशत से कम नहीं	-	-
(4) काले जैतून			
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से अन्यून		
(ii) सूखे लवण में	10.0 प्रतिशत से अन्यून		
(2) क्षतिग्रस्त नग	गणना में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं		
(3) कृमि से क्षतिग्रस्त नग	गणना में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं		
(4) अहानिकारक बाहरी पदार्थ	एक किलोग्राम में 1 नग से अधिक नहीं		

स्पष्टीकरण :-

क्षतिग्रस्त नग :- नग जिनका भीतरी भाग दागी या क्षतिग्रस्त है और जो बाहरी दाग से संबद्ध हो अथवा नहीं ।

कृमि से क्षतिग्रस्त नग :- नग जिनमें कृमि छेद दिखाई दें या विरूपी फल या असामान्य निशानों वाले फल या जिनके भीतरी भाग असामान्य है।

अहानिकारक बाहरी पदार्थ - कोई वनस्पति पदार्थ जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक न हो, जैसे पत्ते, डंठल आदि।

ए. 16.48 बुरादेदार सुखाया गया नारियल से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसिफेरा) का छिलका उतारकर, गिरी को पीसकर और सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद बारीक टुकड़े, चिप्स अथवा ग्रेड्स के रूप में हो सकता है। उत्पाद रंग में सफेद होगा, बाहरी पदार्थों, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और गंध सुखद होंगे दुर्गन्ध और वह बासीपन तथा किण्वन के साक्ष्यों से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) बाहरी वनस्पति पदार्थ	प्रति 100 ग्राम 15 नग से अधिक नहीं
(ii) नमी (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) कुल राख (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iv) तेल की अंतर्वस्तु(एम/एम)	55.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) लैरिक अम्ल के रूप में संपीड़ित निष्कर्षित वसा की	0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं

अम्लता	
(vi) सल्फर डाइआक्साईड	प्रति किलोग्राम 50.0 मि.ग्रा. से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण :

बाहरी वनस्पति पदार्थ : खोपड़ी के टुकड़े, रेशे, छिलका और जले हुए कण।

3. मद क. 28 के बाद निम्नलिखित अन्तः स्थपित किया जाएगा, अर्थात :-

क. 28.01 किशमिश से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के अच्छे, साफ अंगूरों को, जो 'वाइटिस वाइनीफेरा एल' के हों, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद को बीजों और डंडियों के साथ या उनके बिना धोया जा सकता है तथा सल्फर डाइआक्साईड से विरंजित (ब्लीच) किया जा सकता है। उत्पाद बाह्य पदार्थों, जीवित कीटों, फफूंदी, मृत कीटों, कीटों के अंगों और कृतंक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा तथा स्वाद और गंध सुखद होगी और वह दुर्गन्ध, फीकेपन तथा किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ग' में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
-----------------	---------------------------

(ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) चीनी मिलाई गई किशमिश (एम/एम)	15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण :

(1) क्षतिग्रस्त किशमिश :- ऐसी किशमिश जो झुलसी हुई है, दागी है, इस प्रकार कटी-फटी है जिससे उसकी शकल, भोज्यता और गुणवत्ता बनाए रखना गंभीर रूप से प्रभावित होते हैं।

(2) चीनी मिलाई गई किशमिश : ऐसी किशमिश जिसके अन्दर या बाहर चीनी के क्रिस्टल हों, जो बिल्कुल साफ दिखाई देते हों और किशमिश की शकल को गंभीर रूप से प्रभावित करते हों।

क. 28.02 पिस्ता गिरी से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो 'पिस्ताशिआ वेरा एल' के ऐसे परिपक्व बीजों से प्राप्त किया जाता है, जिन्हें धूप में सुखाया गया हो और जिनके छिलके प्राकृतिक रूप में खुले हों या मशीन द्वारा खोले गए हों। उत्पाद कच्चा भुना हुआ, लवण युक्त किया हुआ और/या नींबू रस से उपचारित हो सकता है। उत्पाद बाहरी पदार्थ, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी महक सुखद होगी तथा वह दुर्गन्ध और उसके स्वाद, फफूंद तथा बासीपन से मुक्त होगा। उत्पाद खाद्य योज्यकों से मुक्त होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय

आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	7.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) बंद शेल (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) खाली शेल	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण :-

- (i) बंद शेल : शेल जो तोड़कर खोले नहीं गए हैं परंतु उनमें पूर्ण विकसित गिरी होती है।
- (ii) खाली शेल : शेल जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है।
- (iii) फफूंदी शेल : फफूंद से प्रभावित शेल।

क. 28.03 खजूर से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित परिपक्वता के ऐसे अच्छे, साफ फलों को, जा 'फीनिक्स डैक्टिलिफेरा' के सदस्य होते हैं, सुखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद धुला हुआ, गड्ढेदार या बेगड्ढेदार, टोपीदार या टोपी के बिना, ~~बंधा~~ अलग-अलग हो सकता है। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोज शीरे, आटे और वनस्पति तेल से उपचारित किया जा सकता है। उत्पाद बाहरी पदार्थ, जीवित कीड़ों, फफूंदी, मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृत्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का स्वाद और उसकी महक सुखद होगी तथा वह दुर्गन्ध और किण्वन के साक्ष्य से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में, परिशिष्ट 'ग' में

अनुज्ञेय खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'घ' में दी गई सूक्ष्मजैविकीय आवश्यकताओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) नमी (एम/एम)	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) तनु एच सी एल में अघुलनशील राख	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) दागी /क्षतिग्रस्त नग	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण :-

- (i) दागी : ऐसे नग जिसके ऊपर निशान, बदरंग और झुलसने के और गहरे निशान दिखाई देते हैं।
- (ii) क्षतिग्रस्त :- खजूर, जो मैशिंग और/या गूदे को नोचने से प्रभावित हों जिससे उसमें गड्ढा दिखे या उसकी शक्ल में काफी बदलाव आ जाए।

क. 28.04 सूखे मेवे और गिरियां से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत है जिन्हें उचित परिपक्वता के अच्छे, साफ फलों और गिरियों को सूखाकर प्राप्त किया जाता है। उत्पाद डंडियों सहित या रहित, शैल सहित या रहित हो सकता है। वह गड्ढेदार या गड्ढेरहित हो सकता है या उसे दबाकर ब्लाक बनाये जा सकते हैं। उत्पाद फफूंदी, जीवित/मृत कीड़ों, कीड़ों के अंगों और कृन्तक के संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का रंग एक समान होगा, उसका स्वाद सुखद होगा और उसमें उस फल/गिरी की विशिष्ट महक होगी। वह अस्वाद, फफूंद, बासीपन और किण्वन के साक्ष्य से रहित होगा। उसमें

मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

(i) बाहरी वनस्पति सामग्री (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग नग (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(iii) निष्कर्षित वसा की अम्लता, ओलीइक अम्ल के रूप में व्यक्त	1.25 प्रतिशत से अधिक नहीं

स्पष्टीकरण :-

- (i) बाहरी वनस्पति पदार्थ - डंडिया, छिलकों के टुकड़े, पिट्स रेशे, छिलके आदि
- (ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग :- झुलसने, निशान, मशीनी क्षति, बदरंगता और कीड़ों से प्रभावित नग।

3. इन नियमों के परिशिष्ट 'ख' के पश्चात, परिशिष्ट 'ग' अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:

परिशिष्ट ग

(नियम 5 देखें)

सारणी संख्या 1

खाद्य उत्पादों में उपयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यकों की सूची नीचे दी गई है:-

सारणी 2

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाली खाद्य शोण्यों की सूची

[illegible]

सारांश 2

[illegible]

सारणी 3

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रमांक	योज्यों का नाम	इमली का गुदा/प्युरी और सान्द्र	वितरण के लिए सिथेटिक सिरप	टमाटर की प्युरी और पेस्ट	सिरका	कार्बोनेट युक्त आर्टीफिशियल बीवरज	निर्जलित फल	कार्बोनेट युक्त जल, साफ्ट ड्रिंक, सान्द्र (तरल/पाउडर)	निर्जलित सब्जी	प्रशोधित फल/फल उत्पाद	प्रशोधित सब्जियाँ	फल आधारित पेय मिश्रण पाउडर के रूप में फल आधारित पेय
क	अम्लीकरण कारण और उनके सोडियम, पोटेशियम, मैग्नीशियम व कैल्शियम लवण (अकेले अथवा मिले जुले रूप में)											
1	सिट्रिक अम्ल	-	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी
2	फॉस्फोरिक अम्ल	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	लैक्टिक अम्ल	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	एल-टार्टरिक अम्ल	-	जीएमपी	-	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-
5	मैलिक अम्ल	-	जीएमपी	-	-	जीएमपी	-	-	-	-	-	-
6	फास्फोरिक अम्ल	-	जीएमपी	-	-	-	-	जीएमपी केवल कोला पेयों में	-	-	-	-
ख	एन्टीकैकिंग कारक (अकेले या मिले जुले)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट	-	-	-	-	-	2% केवल	-	2% केवल	-	-	2% केवल

2	कैल्शियम और मैग्नीशियम के फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	पाउडर रूप में	-	पाउडर रूप में
3	कैल्शियम, मैग्नीशियम, अल्युमीनियम अथवा सोडियम के सिलिकेट अथवा सिलिकोन डाइआक्साइड	-	-	-	-	-	-	-	पाउडर रूप में	-	पाउडर रूप में
ग	एन्टी	-	-	-	-	-	-	-	पाउडर रूप में	-	पाउडर रूप में
1	आक्सीडेंट	-	-	-	-	-	-	-	पाउडर रूप में	-	पाउडर रूप में
	एसकार्बिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	पाउडर रूप में	-	पाउडर रूप में

सारणी संख्या 3

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रम सं.	योज्य का नाम	योज्य का स्वरूप	विलयन के लिए अनुमत मात्रा	सिरका	कार्बोयुक्त और टी.एस. फलों के पेय	निर्मलित फल	कार्बोयुक्त जल, शीतल पेय सोडा (इच/बुर्फी)	निर्मलित सब्जी	हिमिल फल/फल/फल/फल	हिमिल सब्जियां	फल आधारित पेय मिश्रण/फल/बुर्फी आधारित पेय
एच	गाढ़ा/खिर/पायस बनाने वाले एजेंट										
1	वनस्पति गैर (अलम से या मिलाकर)										
	अरबी गैर	जीएसपी			जीएसपी		जीएसपी				जीएसपी
2	एल्मीनेट्स (अलग से या मिलाकर)										
(i)	कैल्शियम एल्मीनेट्स										
(ii)	पोटेशियम एल्मीनेट्स	जीएसपी			जीएसपी		जीएसपी				
(iii)	सोडियम एल्मीनेट्स										
3	मेक्यापस						जीएसपी				जीएसपी
4	इस्टरास	450 पीपीएस					100 पीपीएस				100 पीपीएस
5	जेन्थन गम	0.5 प्रतिशत					0.5 प्रतिशत				0.5 प्रतिशत
6	एल्मीनिक एसिड	जीएसपी			जीएसपी		जीएसपी				जीएसपी
7	सल्फेट के रूप में स्थिती	450 पीपीएस परंतु इस्का करने के बाद परीक्षण को आधार पेय में 100 पीपीएस					100 पीपीएस				100 पीपीएस
1	विटामिन	जीएसपी			जीएसपी		जीएसपी				जीएसपी

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची :

[illegible]

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्रम सं.	योज्य का नाम	कैडिड फ़ारमस्यूटिक्स और लैन्ज फल	पुरवा परिरक्षक	संरक्षक फल और सब्जि लाइन जूस फ्रिजिड और लेमन बाली साटर	कृत्रिम शीरे	जिजर काकटेल (जिजर बीजर और पिन्कले)	फल/सब्जी रस, गुदा, शोरबा परिरक्षक के साथ	सांद्र फल सब्जी रस, गुदा, शोरबा परिरक्षक के साथ	बटनी गाय प्रसंस्कृत एम	बटनी कल और/या सब्जी फल/सब्जी की पेस्ट पर	आम गुदा शोरबा	फूल गुदा/शोरबा	अनार	नसियल अनार, घनिया भुंगल्ली लसुन मिश्रित सब्जी रुन्धी प्रयोग की बटनी	हरी मिर्च पेस्ट, अनार पेस्ट लसुन पेस्ट प्याज पेस्ट पूरी मिर्च पेस्ट
ई	फर्निंग एलेंट (लकडो या मिलाकर)								350 पी पी एम	350 पी पी एम केवल फल/सब्जी की पेस्ट पर					
1	कैल्शियम क्लोराइड	जीएमपी	जीएमपी		-	-	-	-	350 पी पी एम केवल फल/सब्जी की पेस्ट पर	350 पी पी एम केवल फल/सब्जी की पेस्ट पर					350 पी पी एम केवल फल/सब्जी की पेस्ट पर
2	कैल्शियम लेक्टेट	जीएमपी	जीएमपी		-	-	-	-							
3	कैल्शियम लकोमेट	जीएमपी	जीएमपी		-	-	-	-							
4	कैल्शियम कार्बोनेट	जीएमपी	जीएमपी		-	-	-	-							
5	कैल्शियम बाइसल्फाइट	जीएमपी	जीएमपी		-	-	-	-							
एफ	फ्लेवर्स														
1	प्राकृतिक फ्लेवोरिंग और प्राकृतिक फ्लेवोरिंग पदार्थ	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी							
जी	परिरक्षक (अलग से या मिलाकर)														
1	बेन्जोइक एसिड और उसका पोटेशियम साल्ट या दोनों		200 पीपीएम	600 पीपीएम	600 पीपीएम	600 पीपीएम	600 पीपीएम	600 पीपीएम	250 पीपीएम	250 पीपीएम			250 पीपीएम		250 पीपीएम
2	सल्फर डाइआक्साइड (फलोरायड से बची हुई)	150 पीपीएम	40 पीपीएम	350 पीपीएम	350 पीपीएम	350 पीपीएम	1000 पीपीएम	1500 पीपीएम	100 पीपीएम	100 पीपीएम			100 पीपीएम		100 पीपीएम
3	सोडिक एसिड, कैल्शियम साईट और पोटेशियम साईट (संयुक्त अम्ल के रूप में)	500 पीपीएम	500 पीपीएम	1000 पीपीएम	1000 पीपीएम	200 पीपीएम		100 पीपीएम	500 पीपीएम	500 पीपीएम					500 पीपीएम
एच	प्रसंस्करण साधन														
1	सल्फर डाइ ऑक्साइड के रूप में सोडियम मैटा बाइसल्फाइट								2000 पीपीएम						
आई	गंध, बनाने वाले एजेंट														
1	जाय्वन गंध			0.5 प्रतिशत						0.5 प्रतिशत					0.5 प्रतिशत

[illegible]

सारणी 5

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योजकों की सूची

क्रम सं.	योजक का नाम	मुख्य अवयव/यूट बीज	यूट नॉर्मलिज्ड	यूट नॉर्मलिज्ड/लॉक	यूट सीरिजल प्रोसेस	आर.टी. फल और सब्जी मेष	टमाटर केचप	फास्फ पेस्ट/अन्य सीस	सोयबीन सॉस	सूप	सूप घुंग, फल घुंग, सब्जी घुंग, इन्फैन्ट फल/सब्जी चटनी मिश्रण (सूखी)/पाक्य घुंग, मसाला मिश्रित घुंग	मकारन्द	फल रस	मेजिस्ट्रल जूस	साइड फल/सब्जी रस/गुदा/शाखा
ए	अन्तर्कारी एजेंट (अकेले या मिलाकर)														
1	एसीटिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-
2	साइट्रिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3	सुन्दरिफ अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	0.3 प्रतिशत	-	-	-	-	-	-	-	-
4	लैक्टिक अम्ल	-	-	-	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	जीएमपी	जीएमपी
5	एन-टेटरटिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-
6	मलिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
7	फास्फोरिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-
बी	एन्टीऑक्सीडेंट एजेंट्स (अकेले या मिलाकर)														
1	कैल्शियम कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 प्रतिशत	-	-	-	-
2	कैल्शियम फॉस्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	कैल्शियम, मैग्नेशियम, एल्यूमिनियम के लिथिकेट या सोडियम या लिथियम आइसोबुटाइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
सी	एन्टीऑक्सीडेंट एजेंट														
1	ब्रायोफिल पाली सीले जलोजेन	10 जीएमपी	10 जीएमपी	-	-	-	-	10 जीएमपी	-	-	-	-	-	-	10 जीएमपी

[illegible]

[illegible]

सारणी सं. 6

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्र.सं.	खाद्य योज्य का नाम	टैबल जैतून	किशमिश	फुहारे	पीसा सुखाया नारियल	सूखे मेवे और गिरियां
क	अम्लकारी एजेन्ट					
1.	सिट्रिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-
2.	एल. टारटरिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-
3.	एसिटिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-
4.	लैक्टिक अम्ल	15 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-
5.	हाइड्रोक्लोरिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-
ख	अम्लता नियामक					
1.	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-
2.	पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-
ग	एन्टी आक्सीडेंट्स					
1	एल. एस्कॉर्बिक अम्ल	0.2 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-
घ	परिरक्षक					
1.	सल्फर डाइआक्साइड, सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सल्फाइट/बाइसल्फाइट/सेटासल्फाइट (एसओ 2 के रूप में व्यक्त)		एसओ 2 केवल 1.5 ग्रा./कि.ग्रा.	-	एसओ 2 केवल 50 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	2.0 ग्रा./कि.ग्रा.
2.	बेन्जोइक अम्ल/सोडियम/पोटेशियम बेन्जोएट	1 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-
3.	सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम एसकोरबेट (सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम एसकोरबेट के रूप में व्यक्त)	0.5 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	सूखे खुबानी में 0.5 ग्रा./कि.ग्रा.
ड.	रंग को बनाये रखने वाले एजेन्ट					
1.	फेरस ग्लूकोनैट	0.15 ग्रा./कि.ग्रा. कुल लौह के रूप में	-	-	-	-
2.	फेरस लेक्टेट	0.15 ग्रा./कि.ग्रा. कुल लौह के रूप में	-	-	-	-
च	स्वाद					
1.	प्राकृतिक स्वाद और प्राकृतिक स्वाद बनाने वाले पदार्थ	जीएमपी	-	-	-	-
2.	प्राकृतिक जैसे स्वाद बनाने वाले एजेन्ट		-	-	-	-
3.	कृत्रिम स्वाद बनाने वाले एजेन्ट		-	-	-	-

सारणी सं. 6

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाले खाद्य योज्यों की सूची

क्र.सं.	खाद्य योज्य का नाम	टेबल जैतून	किशमिश	घुहारे	पीसा नारियल	सुखाया	सूखे मेवे और गिरियां
छ	स्वाद वर्धक						
1.	मोनो-सोडियम ग्लूटामेट	5.0 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-	-
ज	पेस्ट के लिए गाढ़ा करने वाले एजेंट						
1.	सोडियम एल्जीनेट्स	5.0 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-	-
2.	जाय्वन गोंद	3.0 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-	-
3.	कैरेजीन	जीएमपी	-	-	-	-	-
4.	कैरोबीयन गोंद	जीएमपी	-	-	-	-	-
5.	ग्वार गोंद	जीएमपी	-	-	-	-	-
झ	भरे हुए जैतूनों के लिए फॉर्मिंग एजेंट						
1.	कैल्शियम क्लोराइड	भरे हुए उत्पाद में कैल्शियम आयन के रूप में 1.5 ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	-	-	-
2.	कैल्शियम लेक्टेट		-	-	-	-	-
3.	कैल्शियम साइट्रेट		-	-	-	-	-
अ	विविध						
1.	खनिज तेल (खाद्य ग्रेड)	-	5 ग्रा./कि.ग्रा.		-	-	-
2.	सॉर्बिटोल	-	5 ग्रा./कि.ग्रा.	जीएमपी	-	-	-
3.	ग्लाइसेरोल	-		जीएमपी	-	-	-
4.	डाइमिथाइल पालीसालोजेन	-		-	-	-	-
5.	कार्बन डाइआक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-	-
6.	नाइट्रोजन	जीएमपी	-	-	-	-	-
7.	लेक्टिक अम्ल के कल्चर्स	जीएमपी	-	-	-	-	-

4 इन नियमों के परिशिष्ट 'सी' के बाद परिशिष्ट 'डी' अन्तस्थापित किया जाएगा, नामतः

परिशिष्ट 'डी'

नियम 5 देखें

सारणी सं. 1

खाद्य उत्पादों की सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं निम्नलिखित हैं:-

क्रम सं.	उत्पाद	प्राचल (पैरामीटर)	सीमाएं
1	ताप प्रसंस्कृत फल और सब्जी उत्पाद	(क) कुल प्लेट काउंट (ख) 37° से. पर 10 दिन और 55° से. पर 7 दिन सेना	(क) कुछ नहीं (ख) पीएच में कोई परिवर्तन नहीं
2	निर्जलित फल और सब्जी उत्पाद एवं सूप चूर्ण	कुल प्लेट काउंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
3	कार्बनयुक्त पेय, फल पेयों समेत परोसने को तैयार पेय	(क) कुल प्लेट काउंट (ख) यीस्ट और मोल्ड काउंट (ग) कोलीफार्म काउंट	50 ग्राम/एम.एल. से अधिक नहीं 2.0 एम.एल. से अधिक नहीं 100 एम.एल. में अविद्यमान
4	टमाटर उत्पाद (क) टमाटर रस और सूप	(क) मोल्ड काउंट (ख) यीस्ट और बीजाणु	जांच की गई फील्ड का 30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं 125 प्रति लिटर / 60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
	(ख) टमाटर शोरबा और पेस्ट	(क) मोल्ड काउंट	जांच की गई फील्ड का 60.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
	(ग) टमाटर केचप और टमाटर सॉस	(क) मोल्ड काउंट (ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर) (ग) जीवाणु	जांच की गई फील्ड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं 125 प्रति लिटर/60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं 100 मिलियन/एम.एल. से अधिक नहीं
5	जैम/मार्मलेड/फल, अवलेह/फल चटनी और सॉस	(क) मोल्ड काउंट (ख) यीस्ट और बीजाणु (स्पोर)	जांच की गई फील्ड का 40.0 प्रतिशत से अधिक नहीं 125 प्रति लिटर/60 सी.एम.एम. से अधिक नहीं
6	परिशिष्ट के मद सं. क. 16 के अन्तर्गत अन्य फल और सब्जियां	यीस्ट और मोल्ड काउंट	25 ग्राम में अविद्यमान

7	हिमित फल और सब्जी उत्पाद	कुल प्लेट काउंट	40,000/ग्राम से अधिक नहीं
8	परिरक्षक	मोल्ड काउंट	कुछ नहीं
9	अचार	मोल्ड काउंट	कुछ नहीं
10	फलसिरीअल	मोल्ड काउंट	कुछ नहीं
11	कैंडीड और क्रिस्टीलाईज्ड या गलेज्ड फल और छिला हुआ	मोल्ड काउंट	कुछ नहीं
12	परिशिष्ट 'बी' की मद सं. क.16 के अन्तर्गत फलय पेयों और कृत्रिम उत्पादों समेत सभी फल और सपरोसने को तैयार फल पेय	(क) फलैट सोर जीव (आर्गनिज्म) (ख) स्टेफाइलोकोकस औरिस (ग) सल्मोनेला (घ) शिगेला (ङ) क्लोस्ट्रीडियम बाटुलिनम (च) पेडुलिन (सेब और सेब उत्पादों में) (छ) ई. कोली (ज) वाइब्रो कॉलरिआ	कुछ नहीं 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान 25 ग्राम/एम एल में अविद्यमान

[सं. पी-15025/44/2002-पीएच(खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

नोट : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. 2105 दिनांक 12 सितम्बर, 1955 के अन्तर्गत भारत के राजपत्र की धारा 3 भाग II में प्रकाशित किये गये थे और सा.का.नि. सं. 853(अ) दिनांक 30-12-2002 के अन्तर्गत पिछली बार संशोधित किये गए थे।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**(Department of Health)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 16th June, 2003

G.S.R. 489(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration
(.....Amendment) Rules, 2002.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the
Official Gazette.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), in Appendix B, for items A.16.01 to A.16.16, the following shall be substituted namely:-

A.16.01 Thermally Processed Fruits (Canned/Bottled/Flexibly packaged / Aseptically packed) means the products obtained from sound, matured, dehydrated, fresh or frozen, peeled or un-peeled, previously packed, whole, halves or cut pieces of fruits packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain water, fruit juice, dry or liquid nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of fruits shall be not less than the weight given below:-

(1) Liquid pack	Not less than 50.0 percent of water capacity of the container
(2) Solid Pack	
(a) Tropical Fruit Salad	Not less than 70.0 percent of water capacity of the container
(b) Pineapple	Not less than 75.0 percent of water capacity of the container
(c) other fruits	Not less than 80.0 percent of water capacity of the container

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.02 Thermally Processed Fruit Cocktail (Canned, Bottled, Poly Packed And / Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of basic fruits to which may be added one or more optional fruits as specified below. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture may be packed with any suitable packing medium and processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

The fruits shall be of the following kind and prepared in any suitable style as may be applicable for the respective fruit in normal culinary preparation.

Peaches -Any variety of the species *Prunus persica* L. including clingstone and freestone types but excluding nectarines, peeled & pitted.

Pears- Any variety of the species *Pyrus communis* L. or *Pyrus sinensis* L. peeled & cored.

Pineapple -Any variety of the species *Ananas comosus* L., peeled & cored.

Cherries- Any variety of the species *Prunus Cerasus* L. or *avium*, halves or whole, pitted or unpitted.

Grapes -Any seedless variety of the species *Vitis vinifera* L. or *Vitis labrusca* L., whole.

The product may be packed with **Five Fruits or Four Fruits -Fruit Cocktail.**

The product shall contain fruits in the following proportions, based on the individual drained fruit weights in relation to the total drained weight of all the fruits:

Name of the Fruits	5 Fruits – Fruit Cocktail	4 Fruits – Fruit Cocktail
Peaches	30% to 50%	30% to 50%
Pears	25% to 45%	25% to 45%
Pineapple	6% to 16%	6% to 25% -and either-
Grapes	6% to 20%	6% to 20% or
Cherries	2% to 6%	2% to 15%

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.03 Thermally Processed Tropical Fruit Cocktail/Fruit Salad (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of basic fruits to which may be added one or more optional fruits as specified below. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture is packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The drained weight of the product shall be not less than the following percentages calculated on the basis of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled:

Regular Pack 50.0 percent

Solid Pack 70.0 percent

The fruit ingredient shall consist of each of the three fruit groups listed under Basic Fruits to which may be added any one or more of the fruits listed under Optional Fruits. The fruit shall be peeled, cored, trimmed, pitted or un-pitted and prepared in any suitable style as may be applicable for the respective fruit in normal culinary preparation.

BASIC FRUITS:-

Pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merrill)

Papaya (*Carcia papaya* L.)

Mango (*Mangifera indica* L.)

Basic fruits and any one or more optional fruits as listed below shall be in the following proportions, based on the individual drained fruit weight in relation to the drained weights of all the fruits:

	Minimum	Maximum
Pineapple	25%	35%
Papaya	25%	35%
Mango	25%	35%
Optional Fruits (any one or more)	5%	15%

OPTIONAL FRUITS :-

- Banana (Cultivated edible species of *Musa Paradisiaca*)
- Litchi (*Nephelium Litchi*, *Litchi chinensis* SONN)
- Cashew Fruit (*Anacardium occidentale* L.)
- Guava (*Psidium guajava* L.)
- Longan (*Euphoria longan*, LOUR STEUD)
- Oranges (*Citrus Sinensis* L., OSBECK, *Citrus Aurantium* *Citrus reticulata* BLANCO)
(including Mandarin)
- Grapefruit (*Citrus paradisi* Macfad)
- Cherry (*Prunus Avium*, *Prunus Cerasus*) -whole with or without pitting.
- Grapes (Cultivated edible species of *Vitis*, *Vinifera*) -whole grapes of any seedless variety .
- Maraschino Cherries -(Prepared from fruit conforming with the characteristics of *Prunus avium* L.) -whole or halves and pitted
- Passion fruit (Cultivated edible species of *Passiflora*)
- Jack Fruit (*Artocarpus hetrophyllus*)
- Musk Melon (*Cucumis melo* Lo)
- Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.)
- Peach (*Prunus persica* L. BA TSCH)
- Pears (*Pyrus Sinensis*, *pyrus communis* L.)
- Nata De Coco (*Cocos nucifera*)

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.04 Thermally Processed Vegetables (Canned/ Bottled/Flexibly packed / Aseptically packed) means the product obtained from fresh, dehydrated or frozen vegetables either singly or in combination with other vegetables, peeled or un-peeled, with or without the addition of water, common salt and nutritive sweeteners, spices and condiments or any other ingredients suitable to the product, packed with any suitable packing medium appropriate to the product processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The product may be prepared in any suitable style appropriate to the product. The product may contain food

additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Drained weight of vegetables shall be not less than the weight given below:-

(1) Liquid Pack :-

(a) Mushroom	Not less than 53.0 percent
(b) Green Beans, Carrots Peas, Sweet corn/baby corn	Not less than 55.0 percent
(c) Mushroom packed in Sauce	Not less than 25.0 percent
(d) Other vegetables	Not less than 50.0 percent

(2) Solid Pack Not less than 80.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.05 Thermally Processed Curried Vegetables / Ready to Eat Vegetables means the product prepared from fresh, dehydrated or frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. The vegetable(s), either singly or in combination, may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and any other ingredients suitable to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.06 Thermally Processed Vegetable Soups (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, intended for direct consumption, prepared from juice/pulp/puree of sound, mature vegetables, fresh, dehydrated, frozen or previously processed, singly or in combination, by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, cooked to a suitable consistency and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may be clear, turbid or cloudy.

The product shall have total soluble solids (m/m) not less than 5.0 percent except for tomato soup where it shall be not less than 7.0 percent (w/w).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water

capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.07 Thermally Processed Fruit Juices (Canned, Bottled, Polypacked And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, intended for direct consumption obtained by a mechanical process from sound, ripe fruit or the flesh thereof and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and later reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. One or more of the nutritive sweeteners may be added in amounts not exceeding 50 g/kg. and not exceeding 200g/kg. in very acidic fruits. The product is not required to be called sweetened juice till the added nutritive sweeteners are not in excess of 15g/kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements :-

FRUIT JUICES

	TSS Min.(%)	Fruit content Min.(%)	Acidity Min.(%)	Volatile Acids Max(g/kg)	Added Nutritive Sweeteners Max(g/kg)	Ethanol Content Max(g/kg)	Essential Oils Max(ml/kg)	Mineral Impurities in 10% HCL Max(g/kg)
1. Apple Juice	10	-	3.5	0.4	-	5	-	-
2. Orange Juice	10	-	3.5	Traces	50	3	0.4	-
(a) Freshly expressed								
(b) reconstituted from concentrate	11	-	3.5	Traces	-	3	0.4	-
3. Grape Fruit Juice	9	-	-	-	50	3	0.3	-
4. Lemon Juice	6	-	4.0	-	200	3	0.5	-
5. Lime Juice	-	-	5.0	-	200	3	0.5	-
6. Grape Juice	15	-	3.5	0.4	-	5	-	20
(a) Freshly expressed								
(b) reconstituted from concentrate	16	-	3.5	0.4	-	5	-	20
7. Pineapple Juice								
(a) Freshly expressed	10	-	3.5	-	50	3	-	-
(b) reconstituted from concentrate	13.5	-	3.5	-	-	3	-	-
8. Black Currant	11	-	3.5	1.2	200	3	-	20
9. Mango, Guava or any other pulpy fruit	15	50	3.5	-	GMP	3	-	20
10. Other Fruit Juices of single species -- not very acidic	10	-	3.5	Traces	50	4	0.4	20
11. Other Fruit Juices of single species -- very acidic	10	-	3.5	Traces	200	4	0.4	20

12. Other Fruit Juices of single species or combination thereof – not very acidic	10	-	3.5	Traces	50	4	0.4	20
13. Other Fruit Juices of single species or combination thereof – very acidic	10	-	3.5	Traces	200	4	0.4	20

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.08 Thermally Processed Vegetable Juices (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the unfermented but fermentable product or may be lactic acid fermented product intended for direct consumption obtained from the edible part of one or more vegetables, including roots, and tubers (e.g. carrots, garlic), stems & shoots (e.g. Asparagus), leaves & flowers (e.g. spinach and cauliflower) and legumes (e.g. peas) singly or in combination, may be clear, turbid or pulpy, may have been concentrated & reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition & quality factors of the juice and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, vinegar, whey or lactoserum having undergone lactic acid fermentation not more than 100 gm/kg and any other ingredients suitable to the product.

The product shall have total soluble solids free of added salts not less than 5.0 percent (w/w).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.09 Thermally Processed Tomato Juice means the unfermented juice obtained by mechanical process from tomatoes (*Lycopersicum esculentus* L) of proper maturity and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a containers, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and reconstituted with water for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. The product may contain salt and other ingredients suitable to the product. The product shall be free from skin, seeds and other coarse parts of tomatoes. The product shall have pleasant taste and flavour characteristic of tomatoes free from off flavour and evidence of fermentation.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(1) Total Soluble Solids m/m free of added salt

Not less than 5.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.10 Thermally Processed Fruit Nectars (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable pulpy or non-pulpy, turbid or clear product intended for direct consumption made from fruit singly or in combination, obtained by blending the fruit juice / pulp / fruit juice concentrate and/or edible part of sound, ripe fruit(s), concentrated or unconcentrated with water, nutritive sweeteners and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

Lemon and Lime juice may be added as an acidifying agent in quantities which would not impair characteristic fruit flavour of the fruit used. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

	TSS Min. (%)	Min. Fruit Content (%)	Ethanol content Max (g/kg)	Essential oils Max. (ml/kg)
NECTARS OF CITRUS JUICE				
Orange Nectar	15	50	3	0.4
Grape Fruit Nectar	15	50	3	0.4
Pineapple Nectar	15	40	-	-
Mango Nectar	15	30	3	-
Guava Nectar	15	25	3	-
Peach Nectar	15	40	4	-
Pear Nectar	15	40	3	-
Apricot Nectar	15	35	3	-
Non-pulpy Black Current Nectar	15	30	2	-
Other Fruit Nectar	15	50	3	0.4
Other Fruit Nectars of High Acidity / Pulpy / Strong Flavour	15	25	3	0.4
Mixed Fruit Nectar	15	40	3	0.4

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.11 Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink / Ready to Serve Fruit Beverages (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means an unfermented but fermentable product which is prepared from juice or Pulp/Puree or concentrated juice or pulp of sound mature fruit, by blending with nutritive sweeteners and water or milk and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall meet the following requirements :-

(1) Total Soluble Solid (m/m)

(a) Tomato Beverage / Drink	Not less than 7.0 percent
(b) All other beverage / drink	Not less than 10.0 percent

(2) Fruit content (m/m)

(a) Lime ready to serve beverage	Not less than 5.0 percent
(b) All other beverage / drink	Not less than 15.0 percent
(c) Product containing milk	Not less than 10.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.12 Thermally Processed Mango Pulp / Puree and Sweetened Mango Pulp / Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe mangoes (*Mangifera indica* L.), by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/ kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(1) Total Soluble Solids (m/m)	
(a) Sweetened	Not less than 16.0 percent
(b) Unsweetened	Not less than 14.0 percent
(2) Acidity as Citric Acid	Not less than 0.3 percent
(3) Ethanol content	Not more than 3 gm/kg.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.13 Thermally Processed Fruit Pulp / Puree And Sweetened Fruit Pulp / Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe fruit of any suitable kind & variety by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/ kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm./kg.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The product shall have total soluble solid (m/m) not less than 8.0 percent exclusive of added sugar.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.14 Thermally Processed Concentrated Fruit / Vegetable Juice / Pulp / Puree (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of sound, ripe fruit(s) / vegetable(s), from which water has been removed to the extent that the product has a soluble content of not less than double the content of the original juice/pulp or puree prescribed vide item A.16.07. Natural volatile components may be restored to the product where these have been removed. It may be pulpy, turbid or clear and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.15 Thermally Processed Tomato Puree And Paste (Canned, Bottled, Poly Packed And/Or Aseptically Packed) means unfermented product which is capable of fermentation, obtained by concentrating the juice of sound ripe tomatoes to the extent of concentration. It may contain salt and other ingredients suitable to the products.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

S.No.	Product	Total Soluble Solids (w/w)
1.	Tomato Puree	Not less than 9.0 percent
2.	Tomato Paste	Not less than 25.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.16 Soup Powders means the products obtained by mechanical dehydration of fresh vegetables/fruits juice/pulp/puree of sound, vegetables/fruits and or earlier concentrated, dehydrated, frozen or processed fruits & vegetables, singly or in combination by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, as appropriate to the product and packed suitably to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

(1) Moisture (m/m) Not more than 5.0 percent

(2) Total soluble solids (m/m) Not less than 5.0 percent

A.16.17 Fruit/Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, obtained by a mechanical process from sound, ripe fruits / vegetables.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.18 Concentrated Fruit Vegetable Juice/ Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use Only means an unfermented product, which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of fruit (s) / vegetable (s), from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice, pulp, puree prescribed under item A.16.07. It may be pulpy, turbid or clear.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.19 Tamarind Pulp/Puree And Concentrate means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from fresh or dried tamarind, by boiling with water and sieving it, and preserved either by thermal processing or by using permitted preservatives.

Tamarind Concentrate is the product obtained from tamarind pulp / puree from which water has been removed by evaporation to achieve appropriate concentration.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

	Minimum TSS%	Minimum Acidity%	Ash Insoluble in Acid % (Maximum)
Tamarind Pulp/Puree	50	7	0.6
Tamarind Concentrate	65	9	0.8

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.20 Fruit Bar / Toffee means the product prepared by blending Pulp/Puree from sound ripe fruit, fresh or previously preserved, nutritive sweeteners, butter or other edible vegetable fat or milk solids and other ingredients appropriate to the product & dehydrated to form sheet which can be cut to desired shape or size.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| (1) Moisture (m/m) | Not more than 20.0 percent |
| (2) Total soluble solids (m/m) | Not less than 75.0 percent |
| (3) Fruit content (m/m) | Not less than 45.0 percent |

A.16.21 Fruit/Vegetable Cereal Flakes means the product prepared by blending fruit(s) Pulp/Puree of sound ripe fruit(s) of any suitable variety, fresh, frozen or previously preserved, starch, cereals & nutritive sweeteners, other ingredients appropriate to the product with or without salt & dehydrated in the form of flakes.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| (1) Moisture (m/m) | Not more than 6.0 percent |
| (2) Acid insoluble Ash (m/m) | Not more than 0.5 percent |
| (3) Starch (m/m) | Not more than 25.0 percent |

A.16.22 Squashes, Crushes, Fruit Syrups/ Fruit Sharbats means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice/puree or concentrate clear or cloudy, obtained from any suitable fruit or several fruits by blending it with nutritive sweeteners, water and with or without salt, aromatic herbs, peel oil and any other ingredients suitable to the products.

Lime Juice Cordial means a clear product free from any cellular matter, obtained by blending unfermented but fermentable clarified juice of lime with nutritive sweeteners & water with or without salt and peel oil and any other ingredients suitable to the products.

Lemon Barley water means the product prepared from unfermented but fermentable lemon juice by blending it with nutritive sweeteners, water with or without salt and peel oil and barley starch not less than 0.25 percent and any other ingredient suitable to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall comply with the following requirements:-

Name of the Products	Min (%) of fruit juice/puree in the final product	Min. T.S.S. (%)	Acidity Max.
(1) Squash	25	40	3.5
(2) Crush	25	55	3.5
(3) Fruit Syrup/Fruit Sharbats	25	65	3.5
(4) Lime Juice Cordial	25	30	3.5
(5) Lemon Barley Water	25	30	2.5

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.23 Synthetic Syrups means the product obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product and preserved either by maintaining high concentration of nutritive sweeteners or by using permitted preservatives.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The product shall be free from extraneous matter and crystallisation. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

Minimum Total soluble solids (m/m) shall not be less than 65.0 percent.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.24 Ginger Cocktail (Ginger Beer Or Gingerale) means the product prepared by blending ginger juice or its oleoresin or essence with water and nutritive sweeteners.

The product shall be free from extraneous matter and crystallisation. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

The minimum total soluble solids shall not be less than 30.0 percent (m/m).

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.25 Synthetic Syrup for use in Dispensers for sweetened aerated water means sweetened aerated water obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product.

The total soluble solid content (m/m) of the product shall not be less than 50 percent. The product when suitably reconstituted shall conform to the requirements of sweetened aerated water and match in all respects, except Carbon Dioxide contents, with similar product as bottled for direct consumption. It shall be free from extraneous matter and crystallization.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.26 Murabba means the product, prepared from suitable, sound whole or cut grated fruits, rhizome or vegetables, appropriately prepared, suitable for the purpose, singly or in combination, by impregnating it, with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following composition:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| (1) Total soluble solids(m/m) | Not less than 65.0 percent |
| (2) Fruit contents (m/m) | Not less than 55.0 percent |

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.27 Candied, Crystallised And Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel

Candied Fruits / Vegetables / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from sound and ripe fruits, vegetables, rhizomes or fruit peel, of any suitable variety, appropriately prepared, by impregnating it with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

Crystallised Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating with pure crystallised sugar or by drying the syrup on wet candied fruit.

Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating it with a thin transparent layer of heavy syrup with or without pectin which has dried to a more or less firm texture on the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

The total soluble solids of these products (m/m) shall be not less than 70.0 percent.

A.16.28 Mango Chutney means the product prepared from washed, clean, sound raw mango (*Mangifera indica L.*) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shredded or comminuted and cooked with nutritive sweeteners. It may contain Salt, Spices, Condiments and any other ingredient suitable to the product and preserved by thermal processing/or other means.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(1) Total Soluble solids (m/m)	Not less than 50.0 percent
(2) Fruit content (m/m)	Not less than 50.0 percent
(3) pH	Not more than 3.5
(4) Total ash	Not more than 5.0 percent
(5) Ash insoluble in hydrochloric acid	Not more than 0.5 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.29 Tomato Ketchup and Tomato Sauce means the product prepared by blending tomato juice/Puree of appropriate concentration with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and heating to the required consistency. Tomato Paste may be used after dilution with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition of the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|--|----------------------------|
| (1) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis | Not less than 25.0 percent |
| (2) Acidity as acetic acid | Not less than 1.0 percent |

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.30 Culinary Pastes /Sauces Other Than Soya Sauce means a culinary preparation used as an adjunct to food, prepared from edible portion of any suitable fruit/vegetable including, roots, tubers & rhizomes, their pulps/purees, dried fruits, singly or in combination by blending with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and other ingredient appropriate to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. It may contain caramel but shall not contain any other added colour whether natural or synthetic. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

Name of the Product	Total Soluble Solids (Salt free basis) (m/m)	Acidity % (as acetic acid)
(1) Chilli Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(2) Other Sauces	Not less than 15.0 percent	Not less than 1.0 percent
(3) Culinary Paste	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.31 Soyabean Sauce means the product obtained from wholesome soyabeans, by fermenting the soyabean paste in which trypsin inhibitors have been inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|--|----------------------------|
| (1) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis | Not less than 25.0 percent |
| (2) Acidity as acetic acid | Not less than 1.0 percent |

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.32 Brewed Vinegar means a product obtained by alcoholic and acetic acid fermentation of any suitable medium such as fruits, malt (brewed exclusively from malted barley or other cereals), molasses, Jaggery, Sugar Cane juice etc. with or without addition of caramel and spices. It shall not be fortified with acetic acid.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|------------------------|---|
| (1) Acidity (m/v) | Not less than 3.75 percent
calculated as acetic acid |
| (2) Total Solids (m/v) | Not less than 1.5 percent |
| (3) Total ash content | Not less than 0.18 percent |

(4) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, lead or copper. Arsenic shall not exceed 1.0 percent. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

5) Malt Vinegar, in addition, shall have at least 0.05 percent of Phosphorous pentoxide (P_2O_5) and 0.04 percent of Nitrogen.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.33 Synthetic Vinegar means the product prepared from acetic acid with or without caramel & spices and shall conform to the following requirements :

- 1) Acidity of the product shall not be less than 3.75 percent m/v.
- 2) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid, lead or copper. Arsenic shall not exceed 1.0 percent. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

Synthetic vinegar shall be distinctly labelled as SYNTHETIC- PREPARED FROM ACETIC ACID.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.34 Carbonated Ready To Serve Fruit Beverages means the product obtained by blending fruit/vegetable juice or pulp with nutritive sweeteners, water and other ingredients appropriate to the product and impregnating it with carbon dioxide under pressure, before sealing the container, so as to prevent spoilage.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| (1) Total soluble solids (m/m) | Not less than 10.0 percent |
| (2) Fruit content (m/m) | |
| (a) Lime or Lemon juice | Not less than 5.0 percent |
| (b) Other fruits | Not less than 10.0 percent |

(3) Gas Volume	Not less than 2.5 percent
(4) pH	Not more than 3.0

The product shall have the colour, taste & flavour characteristic of the product & shall be free from extraneous matter.

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.35 Jam means the product prepared from sound, ripe, fresh, dehydrated, frozen or previously packed fruits including fruit juices and fruit juice concentrate, by boiling its pieces or pulp or puree with nutritive sweetener to a suitable consistency. It may also contain fruit pieces, butter or edible vegetable fat, spices and condiments and any other ingredients suitable to the products.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent

The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

- Black currents	35 percent
- Ginger	25 percent
- Other Berry fruits	25 percent
- Cashew Apple	23 percent
- Passion Fruits	8 percent

In case of Mixed Fruit Jam where two or more than fruits are used in combination, the weight of each fruit shall not be less than 10% of the weight of combined fruit ingredient.

A.16.36 Fruit Jelly means the product prepared by boiling fruit juice or fruit (s) of sound quality, with or without water, expressing and straining the juice, adding nutritive sweeteners, and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling. The product shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear, sparkling and transparent. When removed from the container, it shall retain its form and quiver rather flow.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5

The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

- Black currents	35 percent
- Ginger	25 percent
- Other Berry fruits	25 percent
- Cashew Apple	23 percent
- Passion Fruits	8 percent

In case of Mixed Fruit Jelly where two or more than two fruits are used in combination, the weight of each fruit shall not be less than 10% of the weight of combined fruit ingredient.

A.16.37 Fruit Cheese means the product prepared from pulp/puree of sound, ripe fruit (s), whether fresh, frozen or previously preserved, by cooking with salt, nutritive sweeteners, butter or edible vegetable fat to attain a thick consistency so that it sets on cooling. Cheese shall be neither too soft nor too hard to chew.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 70.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5

The product shall be manufactured from not less than 45 parts, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except for the following:-

- Black currents	35 percent
- Ginger	25 percent
- Other Berry fruits	25 percent
- Cashew Apple	23 percent
- Passion Fruits	8 percent

It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt or objectionable flavours and crystallization.

A.16.38 Citrus Marmalades means a product prepared by boiling sound Citrus fruits with peel, pulp and Citrus Juice, with or without water, added nutritive sweeteners and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling of the product. It shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear and transparent.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

(1) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(2) Acidity as citric acid	Not more than 1.1 percent
(3) pH	Not more than 3.5
(4) Fruit content except peel (m/m)	Not less than 45.0 percent
(5) Peel in suspension	Not less than 5.0 percent and Not more than 7.0 percent

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water

capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

A.16.39 Dehydrated Fruits means the product, prepared from edible part of suitable variety of sound fruit, free from blemishes, insect or fungal infection, of appropriate maturity, from which, moisture has been removed, under controlled conditions of temperature, humidity and airflow, to the extent that the product is preserved.

It may be whole, sliced, quarters, pieces or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from extraneous material, black, brown or dark brown pieces whether due to scorching or enzymatic reaction. When reconstituted by cooking as per the direction on the label the product shall have colour, flavour and texture of the cooked fruit used for preparing it. The product shall have the moisture content not more than 20.0 percent m/m. When in form of powder, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.40 Dehydrated Vegetables means the product, prepared from edible portions of suitable variety of sound vegetable, free from insect or fungal infection, free from blemishes, suitably prepared, from which moisture has been removed under controlled conditions of temperature, humidity & airflow, to the extent that the product is preserved.

It may be whole, sliced, quarters, pieces, flakes, kibbled, granules or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from discolouration due to scorching or enzymatic reaction. It shall be free from stalks, peels, stems and harmless extraneous matter. When reconstituted by cooking as per the direction on the label the product shall have colour, flavour and texture of the cooked vegetable used for preparing it. When in form of powder, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

Table

Name of Vegetables	Moisture Max %	SO ₂ (PPM)	Total Ash Max	Acid insoluble Ash Max.	Peroxidase Test	Dehydration Ratio Min.
Green Leafy Vegetable	7%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	5.5 : 1
Tubers like Arvi Lotus-Roots Tapioca Yam Carrot Potato	7%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	3.5 : 1
Karela	6%	-	-	-	Negative	5.5 : 1
Cabbage	6%	Not more than 2000 ppm	-	-	Negative	5 : 1
Okra	8%	Not more than 2000ppm	-	-	Negative	3.5 : 1

Onion	8%	-	5%	0.5%	Negative	5 : 1
Garlic	6%	-	5%	0.5%	Negative	4.5 : 1
Other Vegetables	8%	Not more than 2000 ppm	5%	0.5%	Negative	3.5 : 1
Powders of Onion & Garlic	5%	-	5%	0.5%	Negative	-
Powders of other vegetables including tomatoes	5%	Not more than 2000 ppm	5%	0.5%	Negative	-

A.16.41 Frozen Fruits/Fruit Products means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption without further processing except for repacking, if required. Frozen Fruits/Fruit products are prepared from fresh, clean, sound, whole, fruits of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes, if required, and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective Fruits/Fruit product in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.42 Frozen Vegetables means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption without further processing except for repacking, if required. Frozen vegetables are prepared from sound, clean vegetables of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

It shall have normal colour characteristic of the individual Vegetable except when artificial colour is used and/or firming agents are used for technical reasons. It shall have taste & flavour characteristic of the kind & variety of the vegetable used & shall be free from sand, grit & other foreign matter.

The product shall test negative for peroxidase. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.43 Frozen Curried Vegetables/Ready-to-eat Vegetables means the product prepared from Fresh, Dehydrated or Frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. Vegetable(s) either singly or in combination may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetables in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and any other ingredients suitable to the product and subjected to freezing process in appropriate equipments. Freezing operation shall not be regarded as

complete unless and until the product temperature has reached (minus) -18°C at the thermal center after thermal sterilization.

The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D.

A.16.44 Fruit Based Beverage Mix / Powdered Fruit Based Beverage means a product, in powder form, intended for use after dilution, obtained by blending fruit solids with nutritive sweeteners and other ingredients appropriate to the product & packed in hermetically sealed containers to prevent spoilage. It shall have colour & flavour characteristic of the named fruit.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|--|----------------------------|
| (1) Moisture (m/m) | Not more than 1.0 percent |
| (2) Fruit content (m/m)
when reconstituted by dilution
according to direction for use on
the label. | Not less than 10.0 percent |

A.16.45 Fruits and Vegetables Chutney means the product prepared from washed, clean, sound raw fruit(s) and / or vegetable(s) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shredded or comminuted and cooked with nutritive sweetener. It may contain salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and preserved by thermal processing or other means.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall meet the following requirements :-

- | | |
|---|----------------------------|
| (1) Total soluble solids (m/m) | Not less than 50.0 percent |
| (2) Fruits and Vegetable content (m/m) | Not less than 50.0 percent |
| (3) pH | Not more than 3.5 |
| (4) Total ash(m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (5) Ash insoluble in hydrochloric acid(m/m) | Not more than 0.5 percent |

The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the water capacity of the container, when packed in the rigid containers. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled. This requirement shall not be applicable for bulk packs for industrial use.

A.16.46 Pickles means the preparation made from fruits or vegetables or other edible plant material including mushrooms free from insect damaged or fungal infection, singly or in combination preserved in salt, acid, sugar or any combination of the three. The pickle may contain onion, garlic, ginger, sugar, jaggery, edible vegetable oil, green or red chillies, spices, spice extracts/ oil, limejuice, vinegar/ acetic acid, citric acid, dry fruits and nuts. It shall be free from copper, mineral acid, alum, synthetic colours and shall show no sign of fermentation.

The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. Pickles may be of following combinations:-

(a) Pickles in Citrus juice or Brine conforming to the following requirements :-

- | | |
|---|----------------------------|
| (1) Drained Weight | Not less than 60.0 percent |
| (2) Sodium Chloride content
when packed in Brine | Not less than 15.0 percent |
| (3) Acidity as Citric Acid
when packed in Citrus Juice | Not less than 1.2 percent |

(b) Pickles in Oil

- | | |
|---|----------------------------|
| (1) Drained Weight | Not less than 60.0 percent |
| (2) Fruit and vegetable pieces shall remain submerged in oil. | |

(c) Pickles in Vinegar

- | | |
|--|----------------------------|
| (1) Drained Weight | Not less than 60.0 percent |
| (2) Acidity of vinegar
as acetic acid | Not less than 2.0 percent |

Dry Pickle (Pickle without medium) means the pickles other than enumerated above. This may contain ingredients given in Para 1 of this specification. Such pickles shall be labelled as “*(give name of vegetable or fruits)* Pickle only”.

A.16.47 Table Olives means the product obtained from sound clean fruits of proper maturity from Olive tree (*Olea europaea sativa* Hoff of link) and suitably processed and preserved by natural fermentation / thermal processing or by addition of preservative. The product may be in the form of green olives, olives turning colour before complete ripeness or black olives and may be whole, stoned(pitted) stuffed, halved, quartered, sliced, chopped, minced or in broken form. The product may contain water, common salt, vinegar, olive oil, nutritive sweeteners and stuffing material pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, orange or lemon peel, hazelnut capers etc singly or in combination or in the form of a paste, spices, spice extracts and aromatic herbs. The product shall be of uniform colour except seasoned olives and olives turning colour free from any foreign matter, off flavour and taste and abnormal fermentation. The product may contain food additive permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. It shall conform to the following requirements :-

Product in brine	Sodium Chloride in brine	PH of brine	Acidity of brine as lactic acid
1) Green olives treated/untreated	-	-	-
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 5.0 percent	Not more than 4.0 percent	-
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5 percent	-
(iii) with natural lactic fermentation	-	-	Not less than 0.4 percent

2) Seasoned green olives	-	-	-
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 4.0 percent	Not more than 4.0 percent	-
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5 percent	-
3) Olives turning colour – all treatments	Not less than 6.0 percent	-	-
4) Black Olives			
i) In brine	Not less than 7.0 percent	-	-
ii) in dry salt	Not less than 10.0 percent	-	-

(2) Damaged Units	Not more than 8.0 percent by count
(3) Insect damaged Units	Not more than 12.0 percent by count
(4) Harmless foreign matter	Not more than 1 unit/Kg

Explanation:-

Damage Units :- Units showing imperfection or damage to the mesocarp which may or may not be associated with superficial marks.

Insect Damaged Units:- Units showing insect holes or deformed fruits or those with abnormal stains or whose mesocarp has an abnormal aspect.

Harmless Foreign matter – Any vegetable matter not injurious to health such as leaves, stem etc.

A.16.48 Grated Desiccated Coconut means the product obtained by peeling, milling and drying the kernel of coconut (*cocos nucifera*). The product may be in the form of thin flakes, chips or shreds. The product shall be white in colour free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from rancidity and evidence of fermentation. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Extraneous Vegetable matter	Not more than 15 units/100 gm
(ii) Moisture (m/m)	Not more than 3.0 percent
(iii) Total Ash (m/m)	Not more than 2.5 percent
(iv) Oil Content (m/m)	Not less than 55.0 percent
(v) Acidity of extracted fat pressed as Lauric Acid (m/m)	Not more than 0.3 percent
(vi) Sulphur Dioxide	Not more than 50.0 mg/kg

Explanation: -

Extraneous vegetable matter: - Fragments of shell, fibre, peel and burnt particles.

3. After item A.28, the following shall be inserted, namely:-

A.28.01 Raisins means the product obtained by drying sound, clean grapes of proper maturity belonging to *Vitis vinifera* L. The product may be washed, with or without seeds and stems and may be bleached with Sulphur Dioxide. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have uniform colour, pleasant taste and flavour, free from odour and taste and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Moisture (m/m)	Not more than 15.0 percent
(ii) Damaged Raisins (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Sugared Raisins (m/m)	Not more than 15.0 percent

Explanation:-

- (1) **Damaged Raisins :-** Raisins affected by sunburn, scars, mechanical injury which seriously affects the appearance, edibility and keeping quality.
- (2) **Sugared Raisins :-** Raisins with external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisins.

A.28.02 Pistachio Nuts means the product obtained from mature seeds of *Pistacia vera* L which have been sun dried and their shells opened naturally or mechanically. The product may be raw, roasted, salted and/or lime juice treated. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from odour and taste, mustiness and rancidity. The product shall be free from food additives. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Moisture (m/m)	Not more than 7.0 percent
(ii) Unopened Shells (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Empty Shells (m/m)	Not more than 1.0 percent

Explanation:-

- (i) **Unopened Shells :-** Shells which are not split open but contain a fully developed kernel.
- (ii) **Empty Shells :-** Shells in which kernel is not developed.
- (iii) **Mouldy Shells:-** Nuts affected by mould.

A.28.03 Dates means the product obtained by drying sound, clean fruits of proper maturity belonging to *Phoenix dactylifera*. The product may be washed, pitted or unpitted, with or without cap, pressed or loose. The product may be treated with sugar, glucose syrup, flour and vegetable oil. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and smell, free from odour and evidence of fermentation. The product shall be free from any added colouring matter. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirements given in Appendix D. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Moisture (m/m)	Not more than 30.0 percent
(ii) Ash insoluble in dil HCl	Not more than 0.1 percent
(iii) Blemished / Damaged Units	Not more than 5.0 percent

Explanation:-

- (i) **Blemished:-** Units showing scars, discoloration, sun burn, dark spots on the surface
- (ii) **Damaged:-** Dates affected by mashing and / or tearing of the flesh exposing the pit or significantly changing the appearance.

A.28.04 Dry Fruits and Nuts means the products obtained by drying sound, clean fruits and nuts of proper maturity. The product may be with or without stalks, shelled or unshelled, pitted or unpitted or pressed into blocks. The product shall be free from mould, living / dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be uniform in colour with a pleasant taste and flavour characteristic of the fruit / nut free from off flavour, mustiness, rancidity and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring. The product shall conform to the following requirements :-

(i) Extraneous Vegetable matter (m/m)	Not more than 1.0 percent
(ii) Damaged / Discoloured units (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Acidity of extracted fat expressed as Oleic Acid	Not more than 1.25 percent

Explanation:-

- (i) **Extraneous vegetable matter :-** stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel, etc.
- (ii) **Damaged / Discoloured :-** Units affected by sunburn, scars mechanical injury, discolouration and insects.

After Appendix B of these rules, Appendix C shall be inserted, namely :-

Appendix C

(See Rule 5)

Table No. 1

List of Food Additives for use in food products given below

Sl.No.	Name of Additives	Peaches	Grape Fruits	Phenolphthalein	Pears	Raspberries	Strawberries	Oranges	Fruit Cocktail	Tropical Fruit Salad	Apricot	Palmits	Mangoes	Guava	Chicku	Papaya	Litchi	Kent	Pomegranate	Custard Apple	Fruits not specified	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
A.	Acidifying Agents	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Acetic Acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Chitic Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Fumaric Acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Lactic Acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
B.	Anticlouding Agent	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Methyl Cellulose	-	10ppm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	Antifoaming Agents	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Dimethyl Polysiloxane	-	-	10 ppm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
D	Antioxidant	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Ascorbic Acid	550ppm	550ppm	-	-	-	550ppm	-	550ppm	700ppm	-	-	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm	550ppm
E	COLOURS (Can be used singly or in combination within the specified limits but within the same class i.e. either natural or synthetic)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(a)	Natural:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Chlorophyll	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Caramel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Cucurbitin or tumeric	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Beta-carotene	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Beta apo-8 carotenal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Methylester of Beta-apo-8 carotenol acid	-	-	200ppm	-	200ppm	-	200ppm	-	200ppm	-	-	-	-	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
7	Ethylester of Beta-apo-8 carotenol acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Carthoxanthin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Riboflavin, Lactoflavin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Anatto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Saffron	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(b)	Synthetic	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Perose 4R	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Campelake	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Erythrosine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Tartrazine	-	-</																			

List of Food Additives for use in food products given below:-

[illegible]

List of Food Additives for use in food products given below:-

[illegible]

List of Food Additives for use in food products given below:-

[illegible]

Table No.2

List of Food Additives for use in food products given below:-

Sl.No.	Name of Additive	Canned Tomato	Green Beans/Wax Bean	Sweet Corn	Mushrooms	Green Peas	Carrots	Chestnuts & Chestnut Puree	Niger, Groundnut, Sesame and mustard pastes and	Asparagus	Processed Peas	Ladies Finger	Cauliflower	Brinjal	Sweet Potato	Garlin	Spinach	Table Onions	Garlic	Ball Paper	Rajma	All Pulses and Date whole and splits	Vegetables and curries ready-to-eat
D	FIRMING AGENTS (Singly or In Combination)																						
1	Calcium Chloride	0.80% Total Calcium Ion	-	0.80% Total Calcium Ion	0.80% Total Calcium Ion	350 ppm	-	-	-	-	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm
2	Calcium Lactate	Content (dices, slices, wedges)	-	Content (dices, slices, wedges)	Content (dices, slices, wedges)	350 ppm	-	-	-	-	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm
3	Calcium Gluconate	Content (dices, slices, wedges)	-	Content (dices, slices, wedges)	Content (dices, slices, wedges)	350 ppm	-	-	-	-	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm
4	Calcium Carbonate	0.45% (whole pieces)	-	0.45% (whole pieces)	0.45% (whole pieces)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Calcium Bisphosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Mono Calcium Phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Aluminium Potassium Sulphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
E	PROCESSING AIDS																						
1	Stannous Chloride	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

List of Food Additives for use in food products given below:-

[illegible]

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

SL. NO.	NAME OF THE ADDITIVES	Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vinegar	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Softdrink conc. (liquid / powder)	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit/ Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mbu/ Powdered Fruit Based Beverages
A.	ACIDIFYING AGENTS & THEIR SALTS OF SODIUM, POTASSIUM, MAGNESIUM & CALCIUM (Singly or In combination)											
1	Citric Acid	-		GMP	-	GMP	-					
2	Fumaric Acid	-		-	-	-	-					
3	Lactic Acid	-		-	-	-	-					
4	L-Tartaric Acid	-		-	-	GMP	-					
5	Malic Acid	-		-	-	GMP	-					
6	Phosphoric Acids	-		-	-	-	-	GMP in Cola beverages only				GMP
B	ANTICAKING AGENTS (Singly or in Combinations)											
1	Carbonates of calcium and magnesium	-		-	-	-						
2	Phosphates of calcium and magnesium	-		-	-	-	2% in powders only		2% in powders only	-	-	2% in powders only
3	Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide	-		-	-	-				-	-	
C	ANTIOXIDANTS											
1	Ascorbic Acid	-		GMP	-	GMP	GMP	GMP	-	-	-	GMP

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

SL. NO.	NAME OF THE ADDITIVES	Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vinegar	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Softdrink conc.(liquid /powder)	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit/ Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages
D	COLOURS (Can be used singly or in combination within the same class i.e.either natural or synthetic)											
(a)	Natural:											
1	Chlorophyll	-		-			-					
2	Caramel	-		-			-					
3	Curcumin or turmeric	-		-			-					
4	Beta-carotene	-		-			-					
5	Beta apo-8 carotenol	-		-			-					
6	Methylester of Beta-apo-8 carotenol acid	-		-			-					
7	Ethylester of Beta-apo-8 carotenol acid	-	200 ppm	-	GMP Caramel only	100 ppm	-	100 ppm	-	-	-	200 ppm
8	Canthaxanthin	-		-			-					
9	Riboflavin, Lactoflavin	-		-			-					
10	Annatto	-		-			-					
11	Saffron	-		-			-					
(b)	Synthetic											
1	Ponceau 4R	-		-			-					
2	Carmoisine	-		-			-					
3	Erythrosine	-		-			-					
4	Tartrazine	-		-			-					
5	Sunset Yellow FCF	-	200ppm	-		100ppm	-	100ppm	-	-	-	200ppm
6	Indigo Carmine	-		-			-					
7	Brilliant blue FCF	-		-			-					
8	Fast green FCF	-		-			-					
E	FLAVOURS											
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring substances / Nature identical flavouring substances / artificial flavouring substances	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
F	PRESERVATIVES (Singly or in combination)											
1	Benzoic Acid and its Sodium, potassium Salt or both(Calculated as Benzoic Acid)	750 ppm	500 ppm	250 in Puree	-	120 ppm	-	120 ppm	-	-	-	-
2	Sulphur dioxide	-	350 ppm	750 in Paste	-	70 ppm	700 ppm	70 ppm	2000 ppm	-	-	120 ppm
G	Sweeteners (Artificial) (Singly or in Combination)											
1	Saccharine Sodium	-	450ppm	-	-	-	-	100ppm	-	-	-	-
2	Acetosulfame-K	-	1500 ppm	-	-	-	-	300 ppm	-	-	-	-
3	Aspartame (methyl ester)	-	3000ppm	-	-	-	-	700ppm	-	-	-	-
4	Sucralose	-	-	-	-	-	-	500ppm	-	-	-	-

Table No.3

List of Food Additives for use in food products given below:-

SL. NO.	NAME OF THE ADDITIVES	Tamarind Pulp/ Puree & Conc.	Synthetic Syrups for Dispensers	Tomato Puree & Paste	Vinegar	Carbonated RTS Fruit Beverages	Dehydrated Fruits	Carbonated Water, Softdrink conc.(liquid /powder)	Dehydrated Vegetable	Frozen Fruit/ Fruit Products	Frozen Vegetables	Fruit Based Beverage Mix/ Powdered Fruit Based Beverages
H	THICKENING AGENTS / STABILISING/EMULSIFYING AGENTS											
1	Vegetable Gums (Singly or in combination)											
2	Gum Arabic	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
(i)	Alginate (singly or in combination)	-		-	-		-		-	-	-	-
(ii)	Calcium Alginates	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	-
(iii)	Potassium Alginates	-		-	-		-		-	-	-	-
(iv)	Sodium Alginates	-		-	-		-		-	-	-	-
3	Pectines	-		-	-		-	GMP	-	-	-	GMP
4	Ester gum	-	450ppm	-	-		-	100 ppm	-	-	-	100 ppm
5	Xanthan Gum	-	0.5%	-	-		-	0.5%	-	-	-	0.5%
6	Alginic Acid	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
7	Quinine (As Sulphate)		450ppm subject to 100ppm in ready to serve beverage after dilution	-	-		-		-	-	-	100 ppm
I	Vitamins	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP

List of Food Additives for use in food products given below:-

[illegible]

Table No.4

List of Food Additives for use in food products given below:-

Sl.No.	Name of Additives	Candied Crystallised & Glazed Fruit	Murabb a/ Preserv e	Squashes, Crushes, Fruit Syrups, Sharbats, Lime Juice Cordial, and Lemon Barley Water	Synthetic Syrups	Ginger Cocktail (Ginger Beer and Gingerale)	Fruit/Veg Juice, Pulp, Puree with preservative	Concentrated Fruit/Veg Juice, Pulp Puree with preservative	Cherry(T hermally Process ed)	Chutney Fruits and Vegetable	Mango Pulp/Pure e	Fruit Pulp/ Puree	Pickle	Chutneys of Coconut, Ginger, Coriander, Groundnut, Garlic, Mixed vegetable, Raw papaya	Green Chilli, Pasta, Ginger Pasta, Garlic Pasta, Onion Pasta, Whole Chilli Paste
E	FIRMING AGENTS (Singly or In combination)														
1	Calcium Chloride	GMP	GMP						350ppm	350 ppm only on fruit/vegeta ble pieces	-	-	350 ppm	350ppm only on fruit/vegetable pieces	350ppm only on fruit/vegetable pieces
2	Calcium Lactate	GMP	GMP												
3	Calcium Gluconate	GMP	GMP												
4	Calcium Carboxylate	GMP	GMP												
5	Calcium Bisulphite	GMP	GMP												
F	FLAVOURS														
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP							
G	PRESERVATIVES (Singly or In Combination)														
1	Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	-	200 ppm	600 ppm	600 ppm	800 ppm	600ppm	800ppm		250 ppm			250 ppm	250ppm	250ppm
2	Sulphur di-oxide (Carry over from fruit product)	150 ppm	40 ppm	350 ppm	350 ppm	350 ppm	1000ppm except Cherry, Strawberry, Raspberry, where it shall be 2000ppm.	1500ppm		100 ppm			100 ppm	100ppm	100ppm
3	Sorbic Acid Calcium Sorbate and Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid	500 ppm	500 ppm	1000 ppm	1000 ppm	200ppm		100ppm		500ppm				500ppm	500ppm
H	PROCESSING AIDS								2000ppm						
1	Sodium Metabisulphite as Sulphur Dioxide														
I	THICKENING AGENTS														
1	Xanthan Gum	-	-	0.5%						0.5%				0.5%	0.5%
2	Alginate (Singly or in combination)														
(i)	Ammonium Alginates														
(ii)	Calcium Alginates														
(iii)	Potassium Alginates														
(iv)	Sodium Alginates														
(v)	Propyl glycol alginates														
3	Pectines														
J	SOFTENING AGENTS(Singly or In-Combination)														
1	Sodium Bi-Carbonate	-	-							GMP				GMP	GMP
2	Sodium Citrate	-	-							GMP				GMP	GMP

List of Food Additives for use in food products given below:-

[illegible]

Table No.5

List of Food Additives for use in food products given below:-

Sl.No.	Name of Additives	Jam/Jellies/Fruit Cheese	Fruit Marmalades	Fruit Bar/Office	Fruit Cereal Flakes	RTS Fruits and Vegetable Beverages	Tomato Ketchup	Culinary Paste / Other Sauces	Soyabean Sauce	Soups	Soup powder, Fruit powder, Vegetable powder, instant Fruit/Vegetable Chutney Mixed(dry), Culinary Powder, Seasoning Mixed Powder	Nectars	Fruit Juices aspectally packed	Vegetable Juices	Concentrated Fruit/Veg. Juices/ Pulp / Puree
3	COLOURS (Can be used singly or in combination within the specified limit but within the same class i.e. either natural or synthetic														
(a)	Natural														
1	Chlorophyll														
2	Caramel														
3	Cucurmin or turmeric														
4	Beta-carotene														
5	Beta apo-8 carotenol														
6	Methyl ester of Beta apo-8 carotenol														
7	Ethyl ester of Beta apo-8 carotenol														
8	Canthaxanthin														
9	Riboflavin, Lactoflavin														
10	Annatto														
11	Saffron														
(b)	Synthetic														
1	Ponceau 4R														
2	Carmoisine														
3	Erythrosine														
4	Tartrazine														
5	Sunset Yellow FCF														
6	Indigo Carmine														
7	Brilliant Blue FCF														
8	Fast green FCF														
F	FLAVOURING AGENTS (Singly or in Combination)														
1	Calcium Chloride	200ppm for use only on the fruit pieces													
2	Calcium Lactate														
3	Calcium Gluconate														
4	Calcium Carbonate														
5	Calcium Bisulphite														

Table No. 5

List of Food Additives for use in food products given below:-

Sl. No.	Name of Additives	Jam/Jellies/Fruit Cheeses	Fruit Marmalades	Fruit Bar/Toffees	Fruit Cereal Flakes	RTS Fruits and Vegetable Beverages	Tomato Ketchup	Culinary Paste / Other Sauces	Soyabean Sauce	Soups	Soup powder, Fruit powder, Vegetable powder, Instant Fruit/Vegetable Chutney Mixed(dry), Culinary Powder, Seasoning Mixed Powder	Nectars	Fruit Juices aspectically packed	Vegetable Juices	Concentrated Fruit/Veg. Juice/ Pulp / Puree
G FLAVOURS															
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances / Nature identical flavouring substances / artificial flavouring substances	GMP	GMP	GMP		GMP		GMP			GMP		GMP natural flavours only	GMP natural flavours only	
H FLAVOUR ENHANCER															
1	MSG (Enhancer)							GMP		GMP					
I PRESERVATIVES (Singly or in Combination) & its Salt															
1	Benzoic Acid & its Sod. & Pot. Salt or both (calculated as Benzoic Acid)	200 ppm	200 ppm	200 ppm		120 ppm	750 ppm	750 ppm	750 ppm						
2	Sulphur di-oxide (Carry over from fruit products)	100ppm	100ppm	100ppm		70 ppm					1500ppm				
3	Sorbic Acid and its Cal. Sod., Pot. Salt. (calculated as Sorbic Acid)	500 ppm	500 ppm	500 ppm		300 ppm	1000 ppm	1000 ppm	1000 ppm			50ppm			
J PROCESSING AIDS															
1	Nitrogen and Carbon dioxide												GMP	GMP	GMP
K THICKENING AGENTS(Singly or in combination)															
1	Modified Starches							5% max. with declaration on label							
2	Vegetable Gums (Singly or in Combination)									0.5%					
(i)	Arabic Gum														
(ii)	Carrageenan														
(iii)	Guar Gum														
(iv)	Carobbean Gum														
(v)	Xanthan Gum														
3	Alginate (Singly or in combination)														
(i)	Calcium Alginate														
(ii)	Potassium Alginate														
(iii)	Sodium Alginate														
(iv)	propyl glycol alginate														
4	Pectins														
L Artificial sweeteners and Polyols															
1	Aspartame	1000ppm	1000ppm												
2	Sorbitol	30.0%	30.0%												
M SOFTENING AGENTS(Singly or in Combination)															
1	Sodium Bi-Carbonate														
2	Sodium Citrate														

Table No. 6

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS GIVEN BELOW:-

S.No.	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated Cocoanut	Dry Fruits & Nuts
A.						
1	Acidifying Agents					
1	Citric Acid	15gm/kg	-	-	-	-
2	L-Tartaric Acid	15gm/kg	-	-	-	-
3	Acetic Acid	GMP	-	-	-	-
4	Lactic Acid	15gm/kg	-	-	-	-
5	Hydrochloric Acid	GMP	-	-	-	-
B.						
1	Acidity Regulators					
1	Sodium hydroxide	GMP	-	-	-	-
2	Potassium Hydroxide	GMP	-	-	-	-
C.						
1	Antioxidants					
1	L-Ascorbic Acid	0.2 gm/kg	-	-	-	-
D.						
1	Preservatives					
1	Sulphur Dioxide, Sodium / Potassium / Calcium Sulphite/sulphite/metalsulphite expressed as SO ₂		1.5 gm/kg only SO ₂		50mgm/kg only SO ₂	2.0 gm/kg
E.						
2	Benzoic Acid/Sodium/Potassium Benzoate expressed as Benzoic Acid	1 gm/kg	-	-	-	-
3	Sorbic Acid/Sodium/Potassium ascorbate expressed as sorbic acid	0.5 gm/kg	-	-	-	0.5 gm/kg in dried apricot
F.						
1	Colour retention / stabilising agents					
1	Ferrous Gluconate	0.15 gm/kg as total iron	-	-	-	-
2	Ferrous Lactate	0.15 gm/kg as total iron	-	-	-	-
G.						
1	Flavours					
1	Natural Flavours and Natural Flavouring Substances	GMP	-	-	-	-
2	Nature identical flavouring Substances		-	-	-	-
3	Artificial Flavouring Substances					

Table No. 6

LIST OF FOOD ADDITIVES FOR USE IN FOOD PRODUCTS GIVEN BELOW:-

S.No.	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated Cocoanut	Dry Fruits & Nuts
G	Flavour Enhancers					
1	Mono-Sodium Glutamate	5.0 gm/kg	-	-	-	-
H	Thickening Agents for pastes for					
1	Sodium Alginates	5.0 gm/kg	-	-	-	-
2	Xanthan gum	3.0 gm/kg	-	-	-	-
3	Carageenan	GMP	-	-	-	-
4	Carobbean gum	GMP	-	-	-	-
5	Guar gum	GMP	-	-	-	-
I	Firming Agents for stuffed olives					
1	Calcium Chloride	1.5 g/kg as Calcium ions in stuffed end product	-	-	-	-
2	Calcium Lactate		-	-	-	-
3	Calcium Citrate		-	-	-	-
J	Miscellaneous					
1	Mineral Oil (food grades)	-	5gm/kg	-	-	-
2	Sorbitol	-	5gm/kg	GMP	-	-
3	Glycerol	-	-	GMP	-	-
4	Dimethyl Polysiloxane	-	-	-	-	-
5	Carbon Dioxide	GMP	-	-	-	-
6	Nitrogen	GMP	-	-	-	-
7	Cultures of Lactic Acid	GMP	-	-	-	-

4. After Appendix C of these rules, Appendix D shall be inserted namely :-

Appendix D

See Rule 5

Table No. 1

Microbiological requirements of food products given below

S.No.	Products	Parameters	Limits
1.	Thermally processed fruits and vegetable products	a) Total Plate Count for 10 days. b) Incubation at 37°C and 55°C for 7 days	a) Nil b) no change in pH
2.	Dehydrated fruit and vegetable products and soup powders	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
3.	Carbonated beverages, Ready-to-serve beverages including fruit beverages	a) Total Plate Count b) Yeast and Mould count c) Coliform count	Not more than 50gm/ml Not more than 2.0.ml Absent in 100ml
4.	Tomato Products (a) Tomato Juice and Soups	a) Mould Count b) Yeast and Spores	Not more than 30.0 percent of the field examined Not more than 125 per litre/60 cmm
	(b) Tomato Puree and Paste	a) Mould Count	Not more than 60.0 percent of the field examined
	(c) Tomato Ketchup and Tomato Sauce	a) Mould Count b) Yeast and Spores c) Bacteria	Not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60 c.m.m Not more than 100 million/ml
5.	Jam/Marmalade/Fruit Jelly/Fruit Chutney and Sauces	a) Mould Count b) Yeast and Spores	Not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1/60 c.m.m

44.

6.	Other Fruits and vegetable products covered under item A.16 of Appendix	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm
7.	Frozen fruits and vegetable products	Total Plate Count	Not more than 40,000 / gm
8.	Preserves	Mould Count	Nil
9.	Pickles	Mould Count	Nil
10.	Fruit Cereal Flakes	Mould Count	Nil
11.	Candied and Crystallised or Glazed Fruit and Peel	Mould Count	Nil
12.	All Fruits and Vegetable Products and Ready to Serve Beverages including Fruit Beverages and synthetic products covered under A.16 of Appendix 'B'.	a) Flat Sour Organisms	Nil
		b) Staphylococcus Aureus	Absent in 25gm/ml
		c) Salmonella	Absent in 25gm/ml
		d) Shigella	Absent in 25gm/ml
		e) Clostridium botulinum	Absent in 25gm/ml
		f) Patulin (in apple and apple products)	Absent in 25gm/ml
		g) E.Coli	Absent in 25gm/ml
		h) Vibro Cholera	Absent in 25gm/ml

[No. P.-15025/44/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jt. Secy.

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. 853(E) dated 30-12-2002.